

ARNOLFO

GAETANO TROVATO CHEF



FESTIVITÀ 2025/2026



MENÙ FESTIVITÀ

DAL **24** AL **28** DICEMBRE **25**

BENVENUTO DELLA CUCINA

SCAMPO, FINOCCHIO,
ZAFFERANO, MELOGRANO

DENTICE, LIVORNESE,
CIPOLLOTTO, VERMOUTH

RAVIOLO, GUANCIA DI CHIANINA IGP,
TOPINAMBUR, CICORIA

CAPPONE, CARCIOFO,
RAPE, TARTUFO NERO

Pastry Chef Matilde Morandi

CLEMENTINA,
ZUCCA, NOCE

LATTE, CASTAGNE, CAFFÈ

DOLCI E DOLCEZZE

FUTURISMO VEGETALE

DAL **24** AL **28** DICEMBRE **2025**

BENVENUTO DELLA CUCINA

LEGUME, CAVOLO NERO,
MELOGRANO

SOTTOBOSCO

TORTELLO, CAROTA,
BROCCOLO, OLIVA, CAPPERO

ZUCCA, RAPA,
PATATA, NOCCIOLA

Pastry Chef Matilde Morandi

ARANCIA,
FINOCCHIO, ZAFFERANO

CIOCCOLATO FONDENTE,
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA,
AGLIO NERO

DOLCI E DOLCEZZE

euro 200

MENÙ NATALE

25 DICEMBRE 2025

BENVENUTO DELLA CUCINA

**SCAMPO, FINOCCHIO,
ZAFFERANO, MELOGRANO**

**DENTICE, LIVORNESE,
CIPOLLOTTO, VERMOUTH**

**RAVIOLO, GUANCIA DI CHIANINA IGP,
TOPINAMBUR, CICORIA**

**CAPPONE, CARCIOFO,
RAPE, TARTUFO NERO**

**VITELLO PORRO, ARANCIA,
AGLIO DI NUBIA**

Pastry Chef Matilde Morandi

CLEMENTINA, ZUCCA, NOCE

LATTE, CASTAGNE, CAFFÈ

DOLCI E DOLCEZZE

euro 250

FUTURISMO VEGETALE NATALE

25 DICEMBRE 2025

BENVENUTO DELLA CUCINA

**LEGUME, CAVOLO NERO,
MELOGRANO**

SOTTOBOSCO

**CARCIOFO, TOPINAMBUR,
TARTUFO NERO**

**TORTELLO, CAROTA,
BROCCOLO, OLIVA, CAPPERO**

**ZUCCA, RAPA,
PATATA, NOCCIOLA**

Pastry Chef Matilde Morandi

ARANCIA, FINOCCHIO, ZAFFERANO

**CIOCCOLATO FONDENTE,
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA,
AGLIO NERO**

DOLCI E DOLCEZZE

euro 250

SELEZIONE ALLA CARTA

Dai menu degustazione
è possibile scegliere liberamente

2 piatti per ogni persona
euro 160

3 piatti per ogni persona
euro 190

Dessert
euro 30

PERCORSI ABBINAMENTO

a cura di Calogero Milazzo

Classico wine paring: **euro 140**

Fine Wines paring: **euro 250**

Alcool free paring: **euro 110**

(inclusi acqua e caffè)