

ARNOLFO

GAETANO TROVATO CHEF



NATALE 2025

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)