



# FESTIVITÀ NATALIZIE

## ANTIPASTI

Benvenuto dello Chef  
Assaggi natalizi della tradizione italiana  
Gamberi rossi, bufala e colatura di alici

## PRIMO

Cappelletti in brodo di cappone e tartufo

## SECONDO

Petto d'anatra, foie gras e salsa ai frutti rossi

## PRE DESSERT

Sorbetto al mandarino

## DESSERT

Pannacotta alla fava tonka, crema inglese alla cannella,  
pan di spezie e gelato alle noci

## PANETTONE E PANDORO

con crema tradizionale al mascarpone e vaniglia

*Acqua, caffè e un calice di Franciacorta di benvenuto*

€ 130.00  
a persona



PANEVÒ



---

# FESTIVE SEASON

## STARTERS

Chef's welcome entrée  
Traditional Italian Christmas delicacies  
Red prawns, buffalo mozzarella and anchovy sauce

## FIRST COURSE

Traditional cappelletti with capon and truffle broth

## MAIN COURSE

Duck breast with foie gras and red fruits sauce

## PRE DESSERT

Tangerine sorbet

## DESSERT

Tonka bean panna cotta, cinnamon crème anglaise,  
pain d'épice and walnut ice cream

**PANETTONE & PANDORO**  
with vanilla and mascarpone cream

*Water, coffee, and a welcome glass of Franciacorta*

€ 130.00  
per person



---

PANEVÖ



# KIDS MENU

## PRIMO | FIRST COURSE

Lasagne alla Bolognese oppure Gnocchi al ragù  
*Lasagna Bolognese or Gnocchi with ragù*

## SECONDO | MAIN COURSE

Cotoletta con patatine fritte  
*Milanese-style cutlet with french fries*

## DESSERT

Tiramisù kid

## PANETTONE & PANDORO

con crema al cioccolato  
*with chocolate cream*

Acqua e soft drink inclusi  
*Water and soft drinks included*

€ 40.00  
a persona / per person



PANEVÖ