

# L'IMPOSSIBILE

## ***MENU DEL 24 DICEMBRE 2018***

*Quest'anno ho pensato ad un Natale più “degustativo” e meno “tradizionale”. Ovviamente è l'espressione del mio pensiero del momento, ovvero di quello che avrei voglia di degustare la notte di Natale. Un solo piccolo omaggio ad un dessert della tradizione che io amo tantissimo: il panettone.*

*Cette année j'ai pensé à un menu de Noel plus “dégustatif” et moins “traditionnel”. C'est l'expression de ma pensée aujourd'hui sur ce que j'aimerais déguster la soirée de Noel. Un seul petit hommage à un dessert de la tradition que j'aime beaucoup : Le Panettone.*

*This year I imagined a Christmas more “sensational” than “traditional”. Obviously it is an expression of my today's thought of what I would love to have for my Christmas dinner. Only a small homage to the tradition with one dessert that I love : The panettone.*

*La vellutata di cardi e Fontina di alpeggio della Valle d'Aosta con paprika dolce*

*Velouté de cardons et fontina de la Vallée d'Aoste avec paprika doux*

*Cardoons and Aosta Valley's fontina soup with sweet paprika*

\*

*Il cannellone di porri, ricotta e Parmigiano Reggiano con salsa piccante di zucca*

*Cannelloni de poireaux, ricotta et parmesan sur sauce piquante au potiron*

*Leeks, ricotta and parmesan cannelloni with spicy pumpkin sauce*

\*

*I ravioli di orata royal su salsa di topinambur leggermente piccante*

*Raviolis de daurade royale sur sauce au topinambour légèrement piquant*

*Royal Gilthead seabream ravioli on a spicy jerusalem artichokes sauce*

\*

*Il "Bitto" della Valtellina e la Robiola ai tre latti*

\*

*Il piccolo panettone di pere e cioccolato con crema inglese al limone e il gelato di datteri*

*Petit panettone de poires et chocolat, crème anglaise au citron et glace aux dattes*

*Pears and chocolate panettone, lemon cream and dates ice cream*

*Aperitivo della casa offerto / Apéritif maison offert / House aperitif offered*

*€ 65,00 par personne*