



I. A Noite em que Papai Noel Conheceu a Nonna

"Dizem que algumas receitas não são escritas. Elas são lembradas pelo aroma que invade a casa, pelas mãos que amassam a massa lentamente e pelas conversas que atravessam gerações. Nesta noite, abrimos as portas da cozinha da Nonna para celebrar a simplicidade transformada em excelência."

Boas-vindas

Focaccia de fermentação natural, servida morna, acompanhada de manteiga batida com ervas frescas e flor de sal.

Entrada

Creme de tomates italianos lentamente assados, finalizado com pesto de manjerição, azeite extravirgem e crocante de parmesão maturado.

Prato Principal

Rondelli artesanal recheado com ricota fresca, espinafre e nozes.

Gratinado ao molho pomodoro rústico.

Legumes da estação assados na manteiga de sálvia.

Finalização com parmesão maturado ralado à mesa.

Sobremesa

Tiramisù clássico.

Creme de mascarpone, café espresso e cacau.

Café

Blend especial de café brasileiro.

Cantucci de amêndoas.

A EXPERIÊNCIA

No momento do serviço do prato principal, o maître apresenta um parmesão maturado e explica, em poucas palavras, a importância do tempo na construção dos sabores. Em seguida, o queijo é ralado diretamente sobre cada prato, permitindo que o aroma envolva toda a mesa antes da primeira garfada.





II• Papai Noel sob o Sol da Toscana

Boas-vindas

Crostini de pão rústico com ricota fresca, mel e nozes.

Entrada

Creme de cogumelos frescos com azeite aromatizado e lascas de parmesão.

Prato Principal

Sobrecoxa desossada marinada em vinho branco e ervas, risoto de parmesão e limão-siciliano, legumes assados.

Sobremesa

Pêra ao vinho tinto com creme de mascarpone.

Café

Blend da Mantiqueira e biscoitos amanteigados.

Experiência

Apresentação das ervas frescas utilizadas na receita





III• A Ceia de Papai Noel nas Ruas de Roma

Boas-vindas

Mini focaccia romana.

Entrada

Abobrinha grelhada, tomate confitado,
muçarela de búfala e pesto.

Prato Principal

Saltimbocca de filé suíno, nhoque artesanal e
manteiga de sálvia.

Sobremesa

Panna cotta de baunilha com frutas vermelhas.

Café

Espresso e biscotti.

Experiência

Finalização da manteiga de sálvia à mesa.





IV. O Segredo de Natal Guardado em Parma

Boas-vindas

Grissini artesanais com creme de parmesão.

Entrada

Carpaccio de abobrinha com parmesão, rúcula e azeite de limão.

Prato Principal

Filé de frango recheado com presunto cru, muçarela e sálvia, risoto de alho-poró.

Sobremesa

Semifreddo de pistache.

Café

Espresso e mini cantucci (biscoito de amêndoas italiano).

Experiência

Degustação guiada de parmesão em diferentes maturações.





V. A Noite de Natal de Papai Noel na Sicília

Boas-vindas

Arancini de queijo.

Entrada

Salada siciliana com folhas, laranja, erva-doce e amêndoas.

Prato Principal

Filé de peixe grelhado ao molho cítrico, risoto de açafrão e legumes mediterrâneos.

Sobremesa

Cannoli recheado com creme de ricota e raspas de laranja.

Café

Espresso italiano.

Experiência

Finalização com raspas de limão-siciliano sobre o prato.





VI. Papai Noel entre Vinhedos e Oliveiras

Boas-vindas

Pão italiano artesanal com tapenade de azeitonas.

Entrada

Sopa cremosa de cebolas caramelizadas.

Prato Principal

Paleta suína lentamente assada ao vinho tinto, polenta cremosa e legumes glaceados.

Sobremesa

Torta rústica de uvas.

Café

Blend especial.

Experiência

Degustação de azeites aromatizados.





VII. O Grande Banquete de Papai Noel na Itália

Boas-vindas

Seleção de pães italianos, azeites e antepastos.

Entrada

Salada caprese contemporânea.

Prato Principal

Medalhão de filé suíno ao molho de vinho, risoto de parmesão trufado e legumes da estação.

Sobremesa

Torta italiana de amêndoas com creme de baunilha.

Café

Espresso e petit four.

Experiência

O chef apresenta o encerramento da coleção com um breve relato sobre a tradição das grandes mesas italianas, brindando à convivência e às memórias criadas ao redor da mesa.

