Ginkgo
LONGEVITY RESTAURANT

Pranzo di Natale

Christmas Lunch

25.12.2026

Entrée di benvenuto a cura dello chef
H

Longevity Elisir · Timeless Rose

Vellutata di finocchio, cardamomo e carciofi

Tortellini in brodo di cappone
I

Filetto di vitello, consistenza di zucca, curcuma e bietoline

Zuppetta di frutti di bosco e sorbetto al lampone

Panettone artigianale Palazzo di Varignana con crema inglese alla vaniglia
A · C · G

Chef's welcome amuse-bouche
H

Longevity Elixir · Timeless Rose

Creamy fennel and artichoke soup with cardamom

Tortellini in capon broth
I

Veal fillet with pumpkin, turmeric and baby chard

Mixed berry soup with raspberry sorbet

Palazzo di Varignana artisan panettone with vanilla crème anglaise
A · C · G

€ 85 per persona / per person

Allergeni / Allergens

A Glutine / Gluten
B Crostacei / Crustaceans
C Uova / Eggs
D Pesce / Fish
E Arachidi / Peanuts
F Soia / Soy
G Latte / Milk
H Frutta a guscio / Tree nuts
I Sedano / Celery
L Senape / Mustard
M Semi di sesamo / Sesame seeds
N Anidride solforosa / Sulphur dioxide
O Lupini / Lupin
P Molluschi / Molluscs

In base alla disponibilità, alcuni alimenti potrebbero essere congelati o abbattuti e congelati. I nostri piatti potrebbero contenere tracce di ingredienti che causano allergie o intolleranze. Per informazioni, rivolgersi al personale di sala.

Depending on availability, some ingredients may be frozen or blast-chilled and then frozen. Our dishes may contain traces of ingredients that cause allergies or intolerances. Please ask our team for ingredient information.