



PRANZO DI NATALE 2025

ENTRE' DI BENVENUTO

ANTIPASTI

Tartare di salmone fumè condita con riduzione al ribes
su Cubo di pan brioche allo zanzero

Cappesante in conchiglia gratinate al panko profumato alle erbe fini

~~~~~

La Nostra Insalata russa

Vitel toné allo zabaione salato e capperi fiore

~~~~~

Pane fatti da noi

~~~~~

### PRIMO

Risottino alla bisque con tartare di gambero rosso, stracciatella e  
scorzetta di Sorrento

### SECONDO

French rack di maialino iberico con ristretto al dolcetto d'alba  
e patate novelle arrostite

### DOLCE

Lingotto al dattero Medjoul con ganache al cioccolato fondente

~~~~~

Panettone classico con crema allo zabajone

VINO

Proposti dal sommeliers bianco e rosso

ACQUA E CAFFE'

58€

La Tessitura Ristorante e Banquetting

Via Collegio Manzoni Merate

latessiturasrl@gmail.com M:3312672401 F:0399052264





PRANZO DI NATALE 2025

VEGETARIANO

ENTRE' DI BENVENUTO VEGETARIANO

ANTIPASTI

**Zucca al forno gratinata al pangrattato profumato alla paprika
Sformatino di zucca e cavolo nero, a specchio salsa al taleggio**

~~~~~

**Caponata alla Siciliana  
La Nostra Insalata russa**

~~~~~

Pane fatti da noi

~~~~~

## **PRIMO**

**Risottino al barolo mantecato allo zola con chips di cavolo nero**

## **SECONDO**

**Parmigiana di melanzane**

## **DOLCE**

**Lingotto al dattero Medjoul con ganache al cioccolato fondente  
Panettone classico con crema allo zabajone**

## **VINO**

**Proposta del sommelier bianco e rosso**

**ACQUA E CAFFE'**

**58€**

**La Tessitura Ristorante e Banqueting  
Via Collegio Manzoni Merate**

**latessiturasrl@gmail.com M:3312672401 F:0399052264**