

THE WORLD IN SEASON

Brunch di Natale

25 Dicembre 2026 | 12:30

Antipasti a buffet

Panettone gastronomico

1, 2, 3, 4, 5, 7

Selezione di salumi e formaggi

7, 8, 12

Salmone affumicato, carpaccio di tonno affumicato, pesce spada affumicato e tartare di spigola

4

Vitello tonnato

3, 4, 8, 9, 12

Roast beef con rucola, Parmigiano Reggiano e aceto balsamico

7, 9, 12

Insalata di rinforzo della tradizione campana

5, 9, 12

Carciofi grigliati

5, 8, 12

Insalata di radicchio con pere e Gorgonzola

7, 12

Pizza di scarola

1, 3, 7, 8, 12

Puntarelle e acciughe

4, 10, 12

Primi

Lasagna* alla bolognese in condivisione

1, 3, 5, 7, 8, 9, 12

Cappelletti* in brodo di cappone

1, 3, 5, 7, 8, 9, 12

Secondo

Brasato di manzo al Barolo con patata affumicata, nocciola e tartufo nero pregiato

5, 7, 8, 9, 10, 12

Dolci

Panettone Casa Brera con crema allo zabaione, crema al mascarpone, salsa al cioccolato

1, 3, 6, 7, 8

Torrone morbido

3, 5, 8

Pangiallo romano

1, 3, 7

Struffoli napoletani

1, 3, 7, 8

Selezione di mignon: cannoncini, Monte Bianco e cassatina siciliana

1, 3, 5, 7, 8

190€ a persona

Acqua e caffè inclusi

THE WORLD IN SEASON

Christmas Brunch

25 December 2026 | 12.30pm

Starters buffet

Savoury panettone

1, 2, 3, 4, 5, 7

Selection of cold cuts and cheeses

7, 8, 12

Smoked salmon, smoked tuna carpaccio, smoked swordfish, and sea bass tartare

4

Veal with tuna sauce

3, 4, 8, 9, 12

Roast beef with rocket salad, Parmigiano Reggiano, and balsamic vinegar

7, 9, 12

Traditional Neapolitan pickled vegetable salad

5, 9, 12

Grilled artichokes

5, 8, 12

Radicchio salad with pear and Gorgonzola

7, 12

Escarole pizza

1, 3, 7, 8, 12

Puntarelle salad and anchovies

4, 10, 12

First courses

Lasagna* with traditional beef ragù, served to share

1, 3, 5, 7, 8, 9, 12

Cappelletti* pasta in capon broth

1, 3, 5, 7, 8, 9, 12

Main course

Barolo-braised beef with smoked potato, hazelnuts, and premium black truffle

5, 7, 8, 9, 10, 12

Desserts

Panettone Casa Brera with zabaglione cream, mascarpone cream, and chocolate sauce

1, 3, 6, 7, 8

Soft nougat

3, 5, 8

Traditional Roman "Pangiallo"

1, 3, 7

Traditional Neapolitan "Struffoli"

1, 3, 7, 8

Assorted mini pastries: cannoncini, Monte Bianco, and traditional Sicilian cassatina

1, 3, 5, 7, 8

190€ per person

Water and coffee included

THE WORLD IN SEASON

Servizio e I.V.A. inclusi
Service and V.A.T. included

Le nostre proposte potrebbero contenere allergeni.
In caso di esigenze dietetiche o allergie alimentari vi preghiamo di informare il personale di servizio.
Our food proposals may contain allergens.
Please inform our staff of any dietary restrictions or allergies that we should be aware of.

(*) Prodotto sottoposto ad abbattimento/congelamento presso la nostra struttura.
(**) Prodotto congelato o surgelato all'origine
(*) Product blast-chilled/frozen in-house.
(**) Frozen or deep-frozen at origin.

Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853/2004.
Fish served raw or not fully cooked is preserved and processed when fresh according to EC 853/2004 regulation.

1. Glutine 2. Crostacei 3. Uova 4. Pesce 5. Arachidi 6. Soia 7. Latticini 8. Frutta a guscio 9. Sedano
10. Senape 11. Sesamo 12. Anidride solforosa e solfiti 13. Lupini 14. Molluschi
1. Gluten 2. Shellfish 3. Eggs 4. Fish 5. Peanuts 6. Soy 7. Dairies 8. Nuts 9. Celery 10. Mustard
11. Sesame 12. Sulfur dioxide and sulphites 13. Lupini beans 14. Molluscs