THE WORLD IN SEASON

Brunch delle Festività

Tutte le domeniche | 12:30 - 15:00
Dal 29 Novembre 2026 al 3 Gennaio 2027

Buffet

Insalate fresche, pregiate specialità di salumeria e affumicati, formaggi d'eccellenza, fragranti prodotti da forno, frutta fresca di stagione e raffinate creazioni di pasticceria

Un piatto a scelta

Croissant salato ripieno di salmone selvaggio affumicato, crème fraîche e aneto
1, 3, 4, 7

26€

Avocado toast con uovo poché biologico e misticanza
1, 3, 7

24€

Omelette con uova biologiche e ripieno a scelta tra : spinaci, prosciutto cotto alla brace, formaggio, funghi e cipolla
3

22€

Tortello alla zucca con salsa al Parmigiano Reggiano e salvia
1, 3, 7

32€

Pennone al bronzo con ragù di manzo
1, 7, 12

34€

Guancia di vitello brasata con il suo fondo e purè di patate
1, 7, 12

38€

Pancake con crema chantilly, frutti rossi e sciroppo d'acero
1, 7, 12

20€

100€ a persona
Acqua, caffè e un calice di Franciacorta "Teatro alla Scala" Bellavista inclusi

Servizio e I.V.A. inclusi

Le nostre proposte potrebbero contenere allergeni.
In caso di esigenze dietetiche o allergie alimentari vi preghiamo di informare il personale di servizio.

(*) Prodotto sottoposto ad abbattimento/congelamento presso la nostra struttura. (**) Prodotto congelato o surgelato all'origine

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.

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. Anidiride solforosa e solfiti 13. Lupini 14. Molluschi

THE WORLD IN SEASON

Festive Brunch

Every Sunday | 12:30pm - 3:00pm
From 29th November, 2026 to 3rd January, 2027

Buffet

Fresh salads, fine cold cuts and smoked specialities, a selection of exceptional cheeses, freshly baked breads and pastries, seasonal fresh fruit and refined pâtisserie creations

One dish of choice

Savory croissant filled with smoked wild salmon, crème fraiche, and dill
1, 3, 4, 7
26€

Avocado toast with organic poached egg and mixed salad greens
1, 3, 7
24€

Omelette made with organic eggs, with a choice of filling: spinach, charcoal-cooked ham, cheese, mushrooms, or onion
3
22€

Pumpkin tortello with Parmigiano Reggiano sauce and sage
1, 3, 7
32€

Bronze-die penne pasta with beef ragù
1, 7, 12
34€

Braised veal cheek with its jus and mashed potatoes
1, 7, 12
38€

Pancakes with Chantilly cream, mixed berries, and maple syrup
1, 7, 12
20€

100€ per person
Water, coffee, and a glass of Franciacorta "Teatro alla Scala" Bellavista included

Service and V.A.T. included

Our food proposals may contain allergens.
Please inform our staff of any dietary restrictions or allergies that we should be aware of.

(*) Product blast-chilled/frozen in-house. (**) Frozen or deep-frozen at origin.

Fish served raw or not fully cooked is preserved and processed when fresh according to EC 853/2004 regulation.

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 suphites 13. Lupini beans 14. Molluscs