



## Pranzo di Natale

### Christmas Day

€ 205 a persona, con un flûte di champagne di benvenuto Cuvée Black Label Lanson, vini esclusi

*€ 205 per person including a welcome flute of Lanson Black Label champagne, wines not included*

---

Trilogia di salmone

salmone e mela verde, salmone marinato al tè nero e salmone affumicato Loch Fyne

*Salmon Trilogy*

*Salmon and green apple, marinated salmon with black tea and smoked salmon Loch Fyne*

Parfait di foies gras con rabarbaro e crostone di pane

*Foie gras parfait and rhubarb crostons*

Cappelletti in consommé di cappone con bietole colorate

*Cappelletti in capon consommé with colorful chard*

Filetto di vitello in crosta di castagne, prugne all'agro e riduzione di vin brulé

*Veal fillet in chestnut crust, sour plums and mulled wine reduction*

Alberello natalizio al cocco, lampone e litchi

*Coconut, raspberry and lychee 'Christmas tree'*

Panettone tradizionale del nostro Pasticcere lievitato 72 ore

accompagnato da salsa al cioccolato e salsa inglese

*Traditional panettone by our Pastry Chef, proofed for 72 hours*

*With chocolate sauce and crème anglaise*

Caffè e piccola pasticceria natalizia, torroncini, clementine e frutta secca

*Coffee and Christmas friandises, nougats, clementines and dried fruits*