



PRANZO DI NATALE CHRISTMAS DAY

€ 210 a persona, con un flûte di benvenuto Grand Cuvée Brut Saint-Petersbourg Veuve Clicquot
€ 210 per person, including a welcome flute of Grand Cuvée Brut Saint-Petersbourg Veuve Clicquot

Benvenuto dello Chef
Chef's welcome aperitif

Tartare di cervo con mirtilli agrodolce, salsa al vin brulè, ricotta affumicata e chips di pane nero
Venison tartare with sweet and sour blueberries, mulled wine sauce, smoked ricotta and black bread chips

Parfait di foie gras glassato al mandarino, pan brioche e cotognata
Glazed foie gras parfait with tangerine, pan brioche and quince

Classici cappelletti della tradizione in consommè di cappone
Classic cappelletti in capon consommé

Rollè di faraona, ripieno di tartufo e castagne con prugne agrodolce, biette e salsa all'aceto di lampone
Guinea fowl roll stuffed with truffle and chestnuts, served with sweet and sour plums, chard and raspberry vinegar sauce

Mousse al pistacchio, banana e passion fruit
Pistachio mousse with banana and passion fruit

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
served with chocolate sauce and crème anglaise*

Caffè e piccola pasticceria delle feste, torroncini, clementine e frutta secca
Coffee and festive petit fours, nougats, clementines and dried fruit

In presenza di allergie e/o intolleranze alimentari chiedi al nostro personale che provvederà a fornirle le adeguate informazioni sui nostri cibi e bevande
In case of allergies or food intolerances, kindly notify our personnel who will provide you with suitable information about our dishes and beverages
Un contributo volontario pari al 5% del suo conto potrà essere devoluto ai dipendenti
A discretionary employee contribution of 5% will be added to your bill