

PRANZO DI NATALE
CHRISTMAS DAY LUNCH

€225 a persona, con un flûte di benvenuto Cuvée Désir BdN Brut, Marguerite Guyot
€225 per person, including a welcome flute of Cuvée Désir BdN Brut, Marguerite Guyot

Benvenuto dello Chef
Chef's welcome aperitif

Speck di tonno con verdure confit, robiola affumicata e zucca agrodolce
Cured tuna, confit vegetables, smoked robiola and sweet and sour pumpkin

Terrina di foie gras con prugne al cognac, mandorle, mandarino e pan brioche speziato
Foie gras terrine, cognac-soaked prunes, almond, mandarin and spiced brioche

Classici cappelletti della tradizione in consommé di cappone
Traditional cappelletti in capon consommé

Reale di manzo al tartufo nero con crema di castagne, scorzanera alla vaniglia e jus al pepe verde
Beef tenderloin with black truffles, chestnut cream, vanilla-scented salsify, and green pepper jus

Tronchetto natalizio al torroncino, agrumi e sorbetto al limone
Bûche de Noël with nougat, citrus fruits and lemon sorbet

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 7% del suo conto potrà essere devoluto ai dipendenti
A discretionary employee contribution of 7% will be added to your bill