



CENA DELLA VIGILIA DI NATALE

Ostrica affumicata, emulsione di avocado, lime e coriandolo
(14)

Scampo scottato, *beurre blanc* agli agrumi e crostacei con caviale di limone
(2,7,9,12)

Risotto con pesto di prezzemolo, aceto e frutti di mare
(2,4,7,12,14)

Rombo, cardi brasati, salsa al vino bianco e zafferano, bietoline e mandorla tostata
(4, 7, 8, 9)

Millefoglie croccante alla vaniglia, crema diplomatica al miele d'acacia,
pera speziata e gelato alla cannella
(1, 3, 7)

Dolcezze natalizie

310€ a persona, bevande escluse



PRANZO DI NATALE

Foie gras, melograno e pera in agrodolce
(7,12)

Bottoni di pasta fresca al brasato con fondo di vitello, patate al timo e tartufo bianco
(7,9,12)

Vitello cotto al rosa con senape in grani, cavolfiore e tartufo nero
(7,9,10,12)

Agrumi natalizi
(1,3,7,8,12)

Dolcezze natalizie
(1,3,7,8,12)

270€ a persona, bevande escluse



CENONE DI CAPODANNO

Benvenuto dello chef

Ostrica *Fin de Claire* con acqua di olive, Martini dry e cetriolo
(12,14)

Insalatina di canocchie con erbe di campo e consommé di pompelmo rosa
(2,3,7,12)

Spigola d'amo marinata, noci di macadamia,
indivia belga ed emulsione di brodetto di pesce
(4,5,8,14)

Terrina di vitello e nervetti con verdure in agrodolce
(5,7,10,12)

Tubettini in concentrato di mare alle alghe
(1,2,9,12,14)

Merluzzo con rapa bianca, caviale Asetra e champagne
(2,3,4,7,9,12,14)

Nocciola, whisky e tabacco
(1,3,7)

1000€ a persona, un flûte di champagne di benvenuto presso La Libreria incluso.
Bevande escluse.