



Pranzo di Natale

*Christmas Day*

€ 190 a persona con un flûte di benvenuto Cuvée Selection Brut, Chassenay d'Arce

*€190 per person, including a welcome flute of Cuvée Selection Brut, Chassenay d'Arce*

---

Trilogia di foie gras d'anatra con chutney di mango, zafferano e Sauternes

*Duck foie gras trio with mango chutney, saffron and Sauternes*

Bottoni ripieni di Parmigiano Reggiano in doppio consommé di cappone con cardi gobbi

*Parmesan filled ravioli with capon and hunchback thistle double consommé*

Baccalà con humus di ceci, topinambur e spuma di patate profumata al tartufo bianco

*Salted codfish with chickpea houmous, Jerusalem artichoke and white truffle scented potato mousse*

Costoletta di agnello in crosta di nocciole con crema di castagne, bieta, soffice di patate e jus alla liquirizia

*Hazelnut-crusted veal chops served with chestnut cream, chard, potato mousse and liquorice jus*

Cre moso al pistacchio di Bronte profumato al limone con gelato al pain d'épices

*Lemon scented mousse of Bronte pistachios served with pain d'épices ice cream*

Panettone tradizionale del nostro Pasticcere lievitato 72 ore con salsa al cioccolato e salsa inglese

*Our Pastry chef's traditional panettone, leavened for 72 hours with chocolate and crème anglaise*

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

*Coffee and Christmas friandises, nougat, clementines and dried fruit*