

## **Vigilia di Natale**

Domenica 24 Dicembre 2017

## **Christmas Eve**

Sunday, December 24th, 2017

Aperitivo di benvenuto

*Welcome aperitif*



Capesante su crema di patate al tartufo, ovuli,  
sfere di pomodoro e gel di agretti

*Sea scallops on a potato and truffle cream, Caesar's mushrooms,  
tomato spheres and agretti*



Tortello ai galletti su salsa alle vongole, funghi disidratati  
e caviale di prezzemolo

*Chanterelle mushroom ravioli served with clam sauce  
and dried mushrooms*

Gnocco di patate viola con astice speziato

*Violet potato gnocchi with spicy lobster*



Baccalà croccante su crema di peperone crusco in agrodolce  
e puntarelle alla romana

*Crunchy cod on a sweet and sour pepper cream  
and roman cicory*



Mousse al cioccolato bianco e passion fruit con cremoso alle mandorle  
e caviale al miele

*White chocolate and passion fruit mousse with almond cream  
and honey caviar*



Le tradizioni natalizie

*Traditional Christmas desserts*

**120 € a persona bevande escluse**  
**120 € per person beverage excluded**

## **Pranzo di Natale**

Lunedì 25 Dicembre 2017

## **Christmas Lunch**

Monday, December 25th, 2017

Aperitivo di benvenuto

*Welcome aperitif*



Bottoncino ripieno di brodo di capponne su salsa olandese al tartufo

*Ravioli filled with capon soup on truffle Hollandaise sauce*



Fettuccina al ragù di cervo, crumble di olive taggiasche  
e fonduta al gorgonzola dolce

*Fettuccine with venison ragout, olive crumble  
and sweet Gorgonzola fondue*



Agnello su crema di carciofi, patata novella e cipolla caramellata

*Lamb on artichoke cream, new potatoes and caramelized onions*



Torroncino al cioccolato e nocciole, caramello,  
gelè di lampone e gelato al panettone

*Chocolate and hazelnut nougat, caramel,  
raspberry gelé and 'panettone' flavoured ice cream*



Le tradizioni natalizie

*Traditional Christmas desserts*

**90 € a persona bevande escluse**  
**90 € per person beverage excluded**

## ***Cenone di Capodanno***

Domenica 31 Dicembre 2017

## ***New Year's Eve Dinner***

Sunday, December 31th, 2017

Aperitivo di benvenuto

*Welcome aperitif*



Tris di ostriche con caviale di gin tonic, limone e mela verde  
*Oyster variations with gin & tonic, lemon and green apple caviar*



Tartare di agnello con spugna di lamponi, gel ai mirtili,  
uova di quaglia e tartufo nero

*Lamb tartar with raspberry mousse, blueberry gel,  
quail eggs and black truffle*



Risotto al nero di fungo trombetta con crudo di scampo

*Black trumpet mushroom risotto and raw scampi*

Raviolo ai gamberi viola e burrata su acqua di basilico

*Prawn ravioli and burrata cheese on basil water*



Tiepida di porcini, pop corn al rosmarino e tartufo bianco

*Porcini mushroom cream, rosemary flavored pop corn and white truffle*



Scorfano alla pescatora e piccolo pinzimonio

*Scorpion fish and seafood accompanied by raw vegetables*



Cocco, mango, meringa e sorbetto di clementine

*Coconut, mango, meringue and clementine sorbet*



Panettone, pandoro e petit four

*Panettone, pandoro and petit four*

**350 € a persona bevande escluse**

**350 € per person beverage excluded**

