

Natale

Christmas

CARPACCIO DI MANZO

astice blu e cavolo

Beef carpaccio, blue lobster and cabbage

CAPPASANTA

farcita con tartufo, cedro e salsa allo Champagne

Scallop stuffed with truffle, cedar and Champagne sauce

RISONE

con cime di rapa, patè di fegatini di pernice, acciuga e tartufo nero

Risone with turnip tops, partridge liver pâté, anchovy and black truffle

TORTELLINI

farciti con triglia, mazzancolle e salsa ai crostacei

Tortellini stuffed with red mullet, prawns and crustacean sauce

ARAGOSTA

alla curcuma con mousseline di carote, barbabietola agli agrumi,

alloro e Cacciucco

Turmeric scented spiny lobster with carrot mousseline, citrus beetroot, bay leaf and "Cacciucco"

VITELLO

con radicchio, melone Sardo e salsa d'ostrica

Veal with radicchio, Sardinian melon and oyster sauce

MELA

con mousse al coriandolo, spuma alla vaniglia di Tahiti,

sorbetto di mela cotogna e litchi

Apple with coriander mousse, Tahitian vanilla foam, quince and lychee sorbet

PANETTONE E PANDORO DELLA TRADIZIONE

Traditional panettone e pandoro

menu degustazione 280

Tasting menu 280