



PRANZO DI NATALE CHRISTMAS LUNCH

AMUSE BOUCHE

Spuma di melanzana e pomodorino confit,
crema di bufala e olio al basilico
*Eggplant foam with tomato confit,
buffalo mozzarella cream and olive oil basil flavoured*

ANTIPASTO • APPETIZER

Guancia di vitello con passata di cavolfiori tartufata
Stewed veal cheek with cauliflower cream truffle flavoured

PRIMO • FIRST COURSE

Ravioli di brasato con consommé di cappone
Ravioli filled with beef meat and capon broth

SECONDO • MAIN COURSE

Maialino croccante CBT con prugne e millefoglie di patate
Crispy baby pork with plums and millefeuille of potatoes

PRE-DESSERT

Sorbetto al mandarino tardivo
Mandarin sorbet

DOLCE • DESSERT

Panettone con crema al mascarpone profumata al limone
Christmas cake with sweet mascarpone sauce lemon flavoured

Caffè e praline al cioccolato
Coffee and chocolate praline

Prezzo: € 120,00. Bevande escluse
Price: € 120,00. Beverage not included