



CENA VIGILIA DI NATALE CHRISTMAS EVE DINNER

AMUSE BOUCHE

Crema di topinambur con polpo, paprika e salicornia
Topinambur cream with octopus, paprika and glasswort

ANTIPASTO • APPETIZER

Uovo CBT, spuma di patate, calamaretti spillo croccanti e olio al cerfoglio
Egg cooked at low temperature, potatoes foam, crispy baby squid and olive oil chervil flavoured

PRIMO • FIRST COURSE

Risotto allo zafferano e ricci di mare
Risotto with saffron and sea urchins

SECONDO • MAIN COURSE

Rombo aromatizzato con acqua di vongole e bietola CBT
Roasted turbo with clams water and beetroots

DOLCE • DESSERT

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

Caffè e praline al cioccolato
Coffee and chocolate praline

Prezzo: € 110,00. Bevande escluse
Price: € 110,00. Beverage not included