

# MENÙ DELLA VIGILIA DI NATALE

## AMUSE-BOUCHE DELLO CHEF

Un raffinato benvenuto natalizio dalla cucina:  
spuma di pachino giallo, calamaretti spillo e olio al basilico  
con flute di Champagne

## ANTIPASTO

Caprese di gambero VP8 con caviale Baikal  
tartare di scampi, foie gras e gel di mirtilli  
Tartare di tonno con salsa di cetriolo, colatura di alici,  
caviale di basilico e lattuga di mare

## PRIMO

Risotto al gambero rosso  
con tartare di gambero crudo di Mazara e tartufo nero

## SECONDO A SCELTA TRA:

Rombo alla griglia con salsa alle vongole  
e bieta cotta a bassa temperatura

Guancia di vitello con  
purè di patate tartufo nero

## DESSERT

Profiterol Black Forest con crema leggera, amarene  
e cioccolato fondente

Caffè & Cubi di Panettone artigianale  
con crema di mascarpone e limone di Amalfi

**140€ a Persona**

Acqua e caffè inclusi – bevande escluse