



PRANZO DINATALE

Christmas Lunch

25.12.2023

Polpo arrostito su spuma di patate di Godia, San Daniele croccante coulis al caco (9,14)
Roast octopus on Godia potatoes foam, crispy San Daniele ham and persimmon coulis (9,14)

Vino | wine: Brut White Sancin

Gnocchi di patate con gamberoni, radicchio rosso di Treviso e erbe aromatiche (1,2)
Potatoes gnocchi with prawns, Treviso's red radicchio and aromatic herbs (1,2)

Vino | wine: Ribolla Gialla Volpe Pasini

Brodetto di pesce e crostacei alla Triestina (2,4,9,14)
Seafood and shellfish soup Trieste style (2,4,9,14)

Vino | wine: Malvasia Sancin

Tartelletta di pere, cioccolato e zenzero, caramello salato e sorbetto al mandarino (1,3,7,8)
Pear, chocolate and ginger tartlet, caramel and tangerine sorbet (1,3,7,8)

MENU 4 PORTATE | 4 COURSES MENU

acqua minerale e caffè inclusi - vini non inclusi
mineral waters, coffee included wine not included

Euro 90,00 a persona | per person

DEGUSTAZIONE DI VINI IN ABBINAMENTO WINE PARING

Euro 30,00 a persona | per person

