



# MENU DI NATALE

## *Christmas Menu*

Benvenuto dello Chef con delicatezze salate e flûte di Franciacorta  
*Welcome glass of sparkling wine and Chef's appetizers selection*

Cannolo di cernia di profondità e scampi del Mediterraneo profumati al limone di Sorrento con crème fraîche e caviale  
*Grouper and Mediterranean scampi cannolo flavored with lemon from Sorrento, crème fraîche and caviar*

Risotto Riserva San Massimo ai gamberi rossi di Mazara, porcini della Sila ed estratto di spinacino selvatico  
*Riserva San Massimo risotto with red prawns from Mazara, porcini mushrooms from Sila and wild baby spinach extract*

Granita di pompelmo e anice  
*Grapefruit and anise granita*

Millefoglie di rombo al timo e burro di montagna con giardiniera di verdure invernali  
*Turbot mille-feuille with thyme, mountain butter and pickled winter vegetables*

Le dolcezze del nostro pasticciere  
*Our chef dessert selection*

Panettone e Pandoro  
*Panettone and Pandoro*

Montebianco secondo noi  
*Mont blanc dessert*

1 bottiglia di vino selezione del nostro sommelier ogni due persone  
*1 bottle of our sommelier wine selection every 2 people*

---

€89 a persona , iva e servizio inclusi  
*€89 per person VAT and service included*

