



*Proposte per le
Festività Natalizie*
Festive offerings

*Per le festività natalizie, oltre al menù à la carte,
il nostro Chef propone:*
During the festive season, in addition to our à la carte menu,
our Chef is pleased to present:

Antipasto — Starter

Astice scottato al burro di tartufo nero, aria di riso
Seared lobster with black truffle butter and rice foam
€ 22

Primo piatto — First course

Tortellini tradizionali fatti a mano in brodo di cappone
Traditional handmade tortellini in capon broth
€ 22

Secondo piatto — Main course

*Petto di faraona ripiena ai funghi
su crema di zucca e ribes*
Guinea fowl breast stuffed with mushrooms
served on a pumpkin purée and redcurrants.
€ 24

Dessert

*Spumone croccante al mascarpone
e nocciole con salsa mou calda*
Crispy mascarpone and hazelnut spumone
(Italian semifreddo) served with warm toffee sauce
€ 12

*I piatti possono essere ordinati singolarmente ai prezzi indicati
oppure come percorso completo
(antipasto, primo, secondo e dessert) a € 70.*
Dishes may be ordered individually at the prices shown, or
enjoyed as a complete four-course menu
(starter, first course, main course and dessert) for € 70.

*I piatti potrebbero contenere sostanze o prodotti che provocano allergie o
intolleranze. Si prega di rivolgersi al personale di sala per ogni necessità.*
Some dishes may contain allergens. Kindly inform our staff of any allergies or
intolerances; they will be delighted to assist you.