



I sapori del mare, eleganza e leggerezza
Flavors of the sea, elegance and lightness

CHRISTMAS EVE
menù



VIGILIA DI NATALE menù

BENVENUTO DELLO CHEF

Cialda di pasta brisé con tartare di salmone e maionese al lime

Shortcrust pastry wafer with salmon tartare and lime mayonnaise

Acqua aromatizzata agli agrumi, con zenzero, erbe del nostro orto ed un tocco di gin - fresca e floreale
Citrus-flavored water with ginger, herbs from our garden and gin - fresh and floral

ANTIPASTO

Baccalà mantecato con crema di cavolfiore, crumble di olive nere e olio al prezzemolo

Creamed cod with cauliflower purée, black olive crumble and parsley oil

Vermentino di Gallura DOCG - minerale e sapido / mineral and savory

PRIMO

Ravioli di crostacei su bisque profumata e pomodorino confit

Shellfish ravioli with scented bisque and confit cherry tomatoes

Greco di Tufo DOCG - elegante e strutturato / elegant and structured

SECONDO

Trancio di ombrina, carciofi croccanti e salsa allo zafferano

Amberjack fillet with crispy artichokes and saffron sauce

Fiano di Avellino DOCG - morbido e aromatico / smooth and aromatic

DESSERT

Semifreddo al torroncino con salsa calda al cioccolato e arancia candita

Nougat semifreddo with warm chocolate sauce and candied orange

Moscato d'Asti DOCG - dolce e fresco / sweet and fresh



€65p.p. servizio incluso, bevande escluse

€90p.p. servizio incluso e wine pairing, bevande escluse