

Natale e Santo Stefano 2025 | Christmas and Boxing Day 2025

Carciofo, gamberi rossi marinati, bottarga di Mugine
Soffice di carciofi, petali fritti, riduzione di liquirizia
Artichoke, marinated red prawns, and mullet bottarga
Artichoke soufflé with fried petals and a touch of licorice reduction

Ravioli ripieni di Cervo profumato al ginepro,
salsa alle more, estratto di rapa rossa e melograno
Ravioli filled with venison scented with juniper,
served with blackberry sauce, red beet extract, and pomegranate

Cappone farcito ai datteri, con mela cotogna, frutta secca,
cannolo ripieno di castagne, con flan di zucca al profumo di cannella
Stuffed capon with dates, quince, and dried fruit, accompanied by
a chestnut-filled cannolo and pumpkin flan with a hint of cinnamon

Caramel alla nocciola; namelaka al cioccolato salato e nocciole con cuore cremoso al pralinato
Hazelnut caramel; salted chocolate Namelaka with hazelnuts and a creamy praliné heart

Panettone artigianale della tradizione con crema allo zabaione
Traditional artisanal Panettone served with zabaglione cream

Euro 100,00 a persona Iva, acqua, vini selezionati dal nostro Sommelier
Euro 100,00 per person VAT, water, wines selected by our Sommelier

Euro 50,00 a bambino (3-12 anni) Iva, acqua e due bevande analcoliche incluse
Euro 50,00 per child (3-12 years old) VAT, two soft drinks at choice, water included