

CHRISTMAS MENU

Tuesday, December 24th

Martedì 24 Dicembre 2024

Glass of Champagne & Mushrooms parfait

Coppa di Champagne & Parfait ai funghi

Smoked salmon, dill and lemon cream

Salmon affumicato, crema all'aneto e limone

ou

Duck Foie Gras with tangerine-pistachio condiment
and grilled Pandoro

*Foie Gras d'anatra con condimento di mandarino-pistacchio
e Pandoro alla griglia*

ou

Creamy pumpkin risotto and black truffle

Risotto cremoso alla zucca e tartufo nero

Capon stuffed with chestnuts and foie gras

Cabbage and potatoes

Cappone ripieno di castagne e foie gras, cavolo e patate

ou

Roasted scallops, root vegetables and champagne sauce

Capesante arrostiti, verdure e salsa allo champagne

ou

Rossini-style fillet of beef, celery mousseline and black truffle sauce

*Filetto di manzo Rossini, mousseline di sedano
e salsa di tartufo nero*

Christmas Yule log

Tronchetto di Natale

Coffee & Delicacies

Caffè e pasticcini

140 € per person - drink not included

60 € per child -12

140 € a persona - bevande escluse

60 € per bambino - 12

