

Menù del Pranzo di Natale



Antipasti

A Fective Begining

Capesante Scottate con Puré di
Cavolnore e Pancetta Croccante

Seared scallops on a smooth caulifower
purce, finished with muffle oil and chives

Blinis al Salmone Affumicato
con Crème Fraiche e Aneto

Elegant smaked salmon blinis with creme
fraiche, alll, and a touch of lemon zest

Zuppa di Zucca Arrostita con
Salvia e Burro Nocciola

Veivety reasted pumpkin soup with sage
and brown butter, topped with toasted

Asparagi Avvolti nel Proscutto
con Scaglie di Parmigiano

Tender asparagus wrapped in prosciutto,
served warm with a halsamic glaze

Paarto Principale

A Sweet Christmas Finale

Pudding di Natale Tradizionale
con Salsa al Brandy

Classic Christmas pudding served warm
with rich brandy sauce

Pere Spezlate Cotte nel Vino
con Crema alla Vaniglia

Spiced wine-poached pears with
smooth vanilla creme anglaise



Seconda Portata

Seasonal Lightness

Insalata Invernale con Pere e Formaggio Blu

A crisp winter salad with pears, blue chease,
roasted walnuts, and honoy. Dlion vinaigrette

Carpaccio di Barbabietola Arrostita
con Caprino e Pistacchi

Vibrant roasted beetroof carpaccio with gork cheese,
pistachlos, and a hint of crange zest

Bisque di Atagosta con Crema al Cognac

Rich and creamy tobster bisque
finished with cognac cream

Risotto ai Funghi di Bosco
con Timo e Clalda di Parmigiano

Creamy wild mushroom risotto with thyme
and a crispy parmesan water

Piatto Principale

The Christmas Showstopper

Filetto di Marizo Arrosto con Salsa
al Vino Rosso

Roast beef tenderloin with red wine jus,
rosemary potatoes, and honeyed carrots

Carre d Agnello in Crosta di Erbe
con Pure di Piselli alla Menta

Herb-crusted rack of lamb served with
minted pea puree and gratin potatoes

Salmone Scottato con Salsa Beurre
Blanc allo Champagne

Pan-seared salmon in a champagne beurre
blanc with asparagus and lemoin-herb