CHRISTMAS MENU

24 & 25 December

Culatello di Zibello DOP con salsa
al Mascarpone e funghi Porcini
Culatello di Zibello DOP with Mascarpone cream
and Porcini mushrooms

A glass of Franciacorta Monogram Blanc des Blancs Brut

Tartare di Tonno su crema di alga di mare e Ostrica Gillardeau
Tuna tartare on seaweed cream and Gillardeau oyster

Tortino di Cinghiale Maremmano in pasta phillo
su crema di Gorgonzola Gran Riserva e croccante
al Pecorino Romano DOP
Maremma Wild Boar Maremma patty on Gorgonzola
Gran Riserva and crispy Pecorino Romano DOP

Cannelloni di King Krab con salsa di Astice e
riduzione al nero di Seppia
King Krab cannelloni with Lobster sauce and Cuttlefish ink

Filetto di Halibut su crema di Cavolfiore e Caviale Asetra
Hulibut filet on Cauliflower and Asetra Caviar

Filetto Rossini 2.0
Rossini Fillet 2.0

Dessert dello Chef

Per person € 120,- | Kids € 55,-