

Vigilia di Natale - Christmas Eve

24 Dicembre - December 24th

Benvenuto dello chef
Chef's welcome

Code di scampi yakitori e insalata russa 2.0
Yakitori scampi tails with Russian salad 2.0

Crostacei, uovo, solfiti, sedano, prodotto abbattuto
Crustaceans, egg, sulphites, celery, flash frozen

Ravioli di baccalà mantecato con broccoletti e peperoncino
Creamed cod ravioli with broccoli and chili pepper

Glutine, uova, latte, pesce, solfiti, prodotto abbattuto
Gluten, egg, milk, sulphites, flash frozen

Spigola picchettata al tartufo con carciofi stufati
Sea bass with truffle and stewed artichokes

Pesce, latte, sedano, solfiti, prodotto abbattuto
Fish, milk, celery, sulphites, flash frozen

Pre-dessert

Semifreddo al torrone di mandorle d'Avola e mandarino
Avola almond nougat and mandarin semifreddo

Glutine, latte, uova, frutta a guscio
Gluten, milk, egg, nuts

Caffè e piccola pasticceria
Coffee and small pastries

Natale - Christmas

25 Dicembre - December 25th

Benvenuto dello chef
Chef's welcome

Pasticcio di faraona con insalatina di mele, sedano e noci
Guinea fowl pie with apple, celery and walnut salad

Glutine, latte, uova, frutta a guscio, sedano, solfiti
Gluten, milk, egg, nuts, celery, sulphites

Tortellini di carne e parmigiano 36 mesi serviti nel loro consommé
Tortellini filled with meat and 36 month parmesan served in their
consommé

Glutine, uova, latte, solfiti, sedano
Gluten, egg, milk, sulphites, celery

Cappone ripieno secondo tradizione accompagnato da verdure di
stagione

Traditional stuffed capon accompanied by seasonal vegetables

Solfiti, sedano, latte, frutta a guscio
Sulphites, celery, milk, nuts

Pre - dessert

Panettone tradizionale con le sue salse calde
Artisan panettone with its warm sauces

Glutine, latte, uova, frutta a guscio
Gluten, milk, egg, nuts

Caffè e piccola pasticceria
Coffee and small pastries