

## **PRANZO DI NATALE**

**Euro 230**

***Un calice di bollicine per accompagnare:***

*Insalata russa*

*Baccalà e polenta fritta*

*Paté di fegatini al tartufo bianco*

*Storione marinato*

***I cappelletti della tradizione***

*Cotti in brodo di cappone*

***Conchiglioni di magro***

*Ricotta di capra, erbe e salsa "burro e oro"*

***Cappello del prete cotto lentamente***

*Zucca, sedano rapa e porro*

***"La palla di Natale"***

*Mandorla, chantilly e salsa agli agrumi*

***Il nostro panettone all'albicocca candita***

*Accompagnato da crema al mascarpone e al cioccolato*

***Caffè e mignardises***

*acqua e caffè inclusi, altre bevande escluse*



## **CHRISTMAS LUNCH**

*Euro 230*

*A glass of sparkling wine along with:*

*Russian salad*

*Fried salt cod and polenta*

*Liver pâté with white truffle*

*Marinated sturgeon*

***Traditional cappelletti***

*Cooked in capon broth*

***Stuffed pasta shells***

*Goat ricotta, herbs, and “butter and gold” sauce*

***Slow-cooked beef shoulder (“Cappello del prete”)***

*Pumpkin, celeriac, and leek*

***“Christmas Bauble” dessert***

*Almond, chantilly, and citrus sauce*

***Our apricot-candied panettone***

*Served with mascarpone and chocolate cream*

***Coffee and mignardises***

*Water and coffee included; other beverages excluded*

