

S • E • N • J • A

Amuse Bouche
Starter

**Petto d'anatra affumicato a fette servito
con essenza di prugna**
Sliced Smoked Duck Breast served with Plum Essence
Frankland Estate Chardonnay 2014, Western Australia


Middle Course

Raviolo di Gamberi con Bisque di Aragosta
Prawn Ravioli with Lobster Bisque
Frankland Estate Chardonnay 2014, Western Australia



Raspberry Sorbet

Main Course



**Arrotolato di Pollo Ripieno di Petto di Tacchino
servito con Zucca Arrosto e Sugo di Pollo**
Rolled Chicken stuffed with Turkey Breast served
with Roasted Pumpkin and Chicken Jus

Or

**Lombo di Agnello Arrosto al Forno con
Pure' di Patate al Tartufo e Sugo di Agnello**
Roasted Lamb Loin with
Truffle Mashed Potato and Lamb Jus
Frankland Estate Shiraz 2016, Western Australia

Dessert



**Servire il Budino di Natale con Crema Pasticcera
alla Vaniglia e Mescolare i Frutti di Bosco**
Christmas Pudding served with
Vanilla Custard and Mixed Berries
Deakin Estate Moscato 2022, Australia

