

# CHRISTMAS EVE DINNER MENU



## *Brindisi di Benvenuto*

### WELCOME DRINK

Calice di Prosecco | A glass of Prosecco

## *Antipasti*

### STARTERS

Insalatina di mare con verdurine julienne | Seafood salad with julienned vegetables

Gambero scottato su letto di avocado | Seared shrimp on a bed of avocado

Spicchi di carciofi fritti dorati | Fried artichoke wedges

## *Primo*

### FIRST COURSE

Raviolone ripieno di cernia con crema di pistacchi e lime

Raviolo filled with grouper, served with pistachio and lime cream

## *Secondo*

### MAIN COURSE

Filetto di spigola con panatura alle erbe quadrotti di patate e cipolla rossa

Baked sea bass fillet with herb-crust, served with potato and red onion

## *Dolce*

### DESSERT

Tartelletta di frutta e crema chantilly con gelato alla crema

Fruit and Chantilly cream tartlet with vanilla ice cream

## *Dolci Natalizi*

### CHRISTMAS SWEETS

Pandoro e panettone con torrone | Pandoro, panettone and nougat

# CHRISTMAS EVE DINNER MENU



## *Brindisi di Benvenuto*

### WELCOME DRINK

Calice di Prosecco | A glass of Prosecco

## *Antipasti*

### STARTERS

Tartare di manzo con riduzione di balsamico e rucola  
*Beef tartare with balsamic reduction and arugula*

## *Primo*

### FIRST COURSE

Medaglioli di pasta all' uovo con bechamel di carciofi e formaggio taleggio  
*Egg pasta medallions with artichoke béchamel and Taleggio cheese*

## *Secondo*

### MAIN COURSE

Guancetta lardellata alla birra con insalata di finocchi, arancia e olive  
*Beer-braised pork cheek wrapped in lard served with a fennel, orange and olive salad*

## *Dolce*

### DESSERT

Tartelletta di frutta e crema chantilly con gelato alla crema  
*Fruit and Chantilly cream tartlet with vanilla ice cream*

## *Dolci Natalizi*

### CHRISTMAS SWEETS

Pandoro, panettone e torrone | *Pandoro, panettone and nougat*

# NEW YEAR'S EVE DINNER MENU



## *Brindisi di Benvenuto*

### WELCOME DRINK

Calice di Prosecco | A glass of Prosecco

## *Antipasti*

### STARTERS

Tartare di gamberi su dadolata di frutta esotica  
*Shrimp tartare on a bed of exotic fruit dice*

Sautè di cozze con crostini di pane al limone  
*Sautéed mussels with lemon bread croutons*

## *Primo*

### FIRST COURSE

Lasagna al profumo di mare e bechamel di zucchine  
*Lasagna with seafood and zucchini béchamel*

## *Secondo*

### MAIN COURSE

Trancio di salmone su insalata di spinacino e vinaigrette al limone  
*Salmon fillet on spinach salad with lemon vinaigrette*

Cestino di sfoglia con zuppa di lenticchie e cotechino  
*Puff pastry cup with lentil soup and cotechino sausage*

## *Dolce*

### DESSERT

Cheesecake al limone e coulis di frutti rossi  
*Lemon cheesecake with red berry coulis*

# NEW YEAR'S EVE DINNER MENU



## *Brindisi di Benvenuto*

### WELCOME DRINK

Calice di Prosecco | A glass of Prosecco

## *Antipasti* STARTERS

Tortino di carciofi con cuore al formaggio e prosciutto di Parma su crostino di pane alle noci  
*Artichoke flan with cheese and Parma ham on a walnut bread crostino*

## *Primo*

### FIRST COURSE

Risotto fiori di zucca provola fumante sfumato al prosecco  
*Risotto with zucchini blossoms and smoked provola, deglazed with Prosecco*

## *Secondo*

### MAIN COURSE

Arrosto di vitello con prugne e purea di patate

*Veal roast with plums and mashed potatoes*

Cestino di sfoglia con zuppa di lenticchie e cotechino

*Puff pastry basket with lentil soup and cotechino sausage*

## *Dolce*

### DESSERT

Cheesecake al limone e coulis di frutti rossi

*Lemon cheesecake with red berry coulis*