

Salone eva

Menù della Santa Notte Christmas Dinner

24 Dicembre, 2023

Tempura di alici ripiene, foglia di ostrica e salsa ai lamponi
Anchovies tempura, oyster leaves and raspberry coulis



Vellutata di broccolo romano, crudo di gamberi rossi e polvere di arancia
Broccoli cream soup, raw red prawns and orange powder



Gnocchi alla barbabietola con granchio reale e ricotta su crema di scarola
Red beetroot "Gnocchi" stuffed with king crab and ricotta cheese on escarole cream



Carbonaro d'Alaska glassato alla birra nera con cipolla candita e patata viola
Black cod beer-glazed with candied onion and purple potato



Dolce magia del Natale
Sweet magic Christmas



Torrone e panettone artigianale
Artisan "torrone" & "panettone"

Euro 210.00

Prezzo per persona, Iva inclusa, bevande escluse
Price per person, Vat included, beverages excluded

Marcello Romano
Executive Chef