

CHRISTMAS EVE DINNER

CENA DELLA VIGILIA DI NATALE

24 DICEMBRE 2024

MENU À PARFUM

FLÛTE DI FERRARI MAXIMUM BLANC DE BLANC CON PICCOLI STUZZICHINI
Sparkling Wine Flûte Ferrari Maximum Blanc de Blanc with Small Appetizer

OSTRICA GILLARDEAU CON BERGAMOTTO E MELA AL FRANCIACORTA
Gillardeau Oyster with Bergamot and Franciacorta Wine Flavoured Apple

SCAMPI* ARROSTITI CON CARCIOFI IN 3 COTTURE AL TIMO
Roasted Scampi with Artichokes Cooked in Three Texture at Thyme*

**RAVIOLI DI BRANZINO CON CONSOMMÉ AFFUMICATO
AL LEGNO DI PEPE E GUAZZETTO DI CALAMARETTI E BOTTARGA**
*Ravioli Filled Seabass with Smoked Pepper Wood Consommé,
Calamaretti and Cherry Tomatoes Stewed and Bottarga*

**MILLEFOGLIE DI ROMBO E ASTICE* AL ROSMARINO,
PATATA AL CARTOCCIO D'ARGENTO, CAVIALE E SALSA BERNESE**
Turbot and Lobster Mille-feuille with Rosemary, Potatoes in Silver Foil,
Caviar and Bearnaise Sauce*

PICCOLO SORBETTO AL MELOGRANO
Pomegranate Sorbet

MONTEBIANCO VANIGLIA E CIOCCOLATO
Montblanc, Vanilla and Chocolate

ASSAGGIO DI PANETTONE DI NOSTRA PRODUZIONE
Panettone Tasting of Our Production

€ 110.00

BEVANDE ESCLUSE
BEVERAGE NOT INCLUDED

PER PRENOTAZIONI FINO AD ESAURIMENTO POSTI
TEL. +39 02.8378111 - WHATSAPP +39 331.6705551 - E-MAIL restaurant@magnapars.it

IL PARCHEGGIO DELL'HOTEL È
DISPONIBILE GRATUITAMENTE PER GLI OSPITI

at

MAGNA PARS

L' HOTEL À PARFUM

★ ★ ★ ★ ★