

Christmas eve Dinner

Cena della Vigilia di Natale

Menu à Parfum



FLÛTE DI FERRARI MAXIMUM BLANC DE BLANCS, TRENTODOC
SPARKLING WINE FLÛTE FERRARI MAXIMUM BLANC DE BLANCS, TRENTODOC

OSTRICA GILLARDEAU, BERGAMOTTO, SEDANO, GIN MARE E MELA
OYSTER GILLARDEAU, BERGAMOT, CELERY, GIN MARE AND APPLE

GAMBERI IN TEMPURA CON TOPINAMBUR, MELOGRANO E BURRATA AFFUMICATA
TEMPURA PRAWNS WITH JERUSALEM ARTICHOKE, POMEGRANATE, SMOKED BURRATA

RAVIOLINI AL PLIN ALLA ZUCCA CON BRODO RISTRETTO ALLE MANDORLE, CAVIALE E STORIONE POCHÈ
PLIN RAVIOLI FILLED PUMPKIN WITH ALMOND BROTH, CAVIAR AND STURGEON

**ROMBO ARROSTITO AL ROSMARINO RIPIENO DI ASTICE CON SALSÀ BEURRE BLANC,
TARTUFO NERO, SPUMA DI PATATE E PAK-CHOI**
ROASTED ROSEMARY TURBOT FILLED LOBSTER WITH BEURRE BLANC SAUCE,
BLACK TRUFFLE, POTATOES CREAMY AND PAK CHOI

SORBETTO AL MANDARINO E CAMPARI
TANGERINE SORBET WITH CAMPARI

MONTEBIANCO ALLA VANIGLIA
MONT-BLANC WITH MARRON GLACE AND VANILLA

ASSAGGIO DI PANETTONE DI NOSTRA PRODUZIONE
PANETTONE TASTING OF OUR PRODUCTION

BEVANDE ESCLUSE
BEVERAGE NOT INCLUDED

€ 100.00

at

MAGNA PARS

L' HOTEL À PARFUM

★ ★ ★ ★ ★

PREZZI IVA INCLUSA - IL PESCE CRUDO, MARINATO, AFFUMICATO A FREDDO E LE PASTE FRESCHE RIPIENE PRESENTI NEI NOSTRI MENÙ, VENGONO BONIFICATI ED ABBATTUTI DI TEMPERATURA A -20 GRADI SECONDO LA NORMATIVA EUROPEA VIGENTE (CE853/2004). * IN MANCANZA DI PRODOTTO FRESCO VERRÀ UTILIZZATO PRODOTTO SURGELATO. / PRICES INCLUDE VAT - RAW, MARINATED, COLD SMOKED AND FRESH FILLED PASTA SERVED ON OUR MENUS ARE CAREFULLY CLEANED, PREPARED AND FLASH FROZEN AT -20 DEGREES CENTIGRADE IN COMPLIANCE WITH ACCORDING TO CURRENT EUROPEAN LAWS (CE853 / 2004). * IN THE ABSENCE OF A FRESH PRODUCT, A FROZEN PRODUCT WILL BE USED.

IN CASO DI ALLERGIE ALIMENTARI VI PREGHIAMO DI INFORMARE IL PERSONALE DI SALA - IF YOU HAVE FOOD ALLERGIES, PLEASE INFORM OUR STAFF