

DA NOI IN
RISTORANTE

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

at

MAGNA PARS

L' HOTEL À PARFUM
★ ★ ★ ★ ★