

DA NOI IN  
RISTORANTE

CHRISTMAS LUNCH  
PRANZO DI NATALE

25 DICEMBRE 2024

MENU À PARFUM

CANAPE NATALIZI CON FLÛTE DI FERRARI MAXIMUM BLANC DE BLANC  
*Christmas Canape with Ferrari Maximum Blanc De Blanc Flûte Sparkling Wine*

COCKTAIL DI SCAMPI\* AFFUMICATI AL LEGNO DI PEPE IN SALSA ROSA  
CON INSALATINA DI MELE VERDI LATTUGA  
*Pepper Wood Smoked Scampi\* with Cocktail Sauce, Lettuce and Green Apple*

PATÉ CLASSICO DI VITELLO E FOIE GRAS IN GELATINA  
DI ROSMARINO CON PAN BRIOCHE TOSTATO E COMPOSTA DI CLEMENTINE  
*Foie Gras and Veal Paté in Rosemary Jelly with Toasted Pan Brioche and Tangerine Compote*

RAVIOLI DI CAPPONE IN CONSOMMÉ RISTRETTO AL TIMO,  
TARTUFO BIANCO E PARMIGIANO  
*Ravioli Filled Capon with Thyme Consommé, White Truffle and Parmigiano*

INVOLTINO DI BRANZINO E ASTICE\*, SALSA MELOGRANO, CARCIOFI CROCCANTI  
*Seabass and Lobster\* Roll, Pomegranate Sauce and Crunchy Artichokes*

MEDAGLIONE DI FARAONA ALLE CASTAGNE, PORCINI, PATATE ALLA LAVANDA  
*Guinea Fowl Filled Chestnuts with Porcini and Lavender Potatoes*

SORBETTO AL BERGAMOTTO E VODKA  
*Bergamot Sorbet and Vodka*

DOLCE DI NATALE AL CIOCCOLATO E FAVA TONKA  
*Chocolate Christmas Dessert and Tonka Beans*

ASSAGGIO DI PANETTONE DI NOSTRA PRODUZIONE  
*Panettone Tasting of Our Production*

€ 140.00

BEVANDE ESCLUSE  
*BEVERAGE NOT INCLUDED*

at

MAGNA PARS

L' HOTEL À PARFUM  
★ ★ ★ ★ ★