



Christmas' eve Dinner

Cena della Vigilia di Natale

OSTRICA IN TEMPURA CON ZABAIONE AL DRAGONCELLO E MELA VERDE
OYSTER TEMPURA WITH TARRAGON ZABAIONE AND GREEN APPLE

**GAMBERI ROSSI* E CARPACCIO DI CAPESANTE CON CREMA
DI CECI AL ROSMARINO, LIMONE CANDITO E BURRATA**
RED PRAWNS* AND SCALLOPS CARPACCIO WITH ROSEMARY
CHICKPEAS CREAM, CANDIED LEMON AND BURRATA

RAVIOLI DI CARCIOFI CON SCAMPI* E CALAMARI IN BRODO LEGGERMENTE AFFUMICATO
RAVIOLI FILLED ARTICHOKE WITH SCAMPI* AND CALAMARI AND LIGHTLY SMOKED BROTH

INVOLTINO DI BRANZINO, PATATE AL PREZZEMOLO, SCALOGNO AL SALE E CARCIOFO FRITTO
SEABASS ROULADE, PARSLEY POTATOES, SALT SHALLOT AND FRIED ARTICHOKE

PICCOLO SORBETTO AL MELOGRANO
POMEGRANADE SORBET

PANETTONE TOSTATO CON ZABAIONE CALDO, GELATO AL MARRON GLACÉ E LAMPONI
TOASTED PANETTONE WITH HOT ZABAIONE, MARRON GLACÉ ICE-CREAM AND RASPBERRIES

BEVANDE ESCLUSE
BEVERAGE NOT INCLUDED

€ 85.00

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