

DA NOI IN RISTORANTE

Menù di Natale

STUZZICHINI NATALIZI ACCOMPAGNATI DA FLÛTE DI FRANCIACORTA CA' DEL BOSCO
SMALL CHRISTMAS APPETIZER WITH CA' DEL BOSCO FLÛTE

SCAMPO CON RADICCHIO TARDIVO, BARBABIETOLE, ZENZERO E AGRO DI LAMPONI
SCAMPO WITH RED CHICORY, BEETROOTS, GINGER AND RASPBERRY SAUCE

**MARBREÈ DI CARNE, FOIE GRAS E TARTUFO NERO
CON GEL DI MELONGRANO E CREMOSO DI LENTICCHIE**
MEAT AND FOIE GRAS TERRINE, BLACK TRUFFLE WITH POMEGRATE JELLY AND LENTIL CRÈMEUX

**CONSOMME DI CAPPONE ACCOMPAGNATO DA RAVIOLI AL PLIN
RIPIENI DI ARROSTO DI CAPPONE, ZUCCA E CASTAGNE**
HOME MADE RAVIOLI STUFFED WITH CAPON ROAST, PUMPKIN,
CHESNUT SERVED WITH CAPON CONSOMMÉ

TRIGLIA AL FORNO, CRUDO DI CAPESANTE* E CARCIOFI
RED MULLET, SCALLOPS* CRUDITÈ AND ARTICHOKE

**PETTO DI FARAONA RIPIENO DI FRUTTA SECCA
CON SEDANO RAPA AL FORNO E RISTRETTO AL MARSALA**
GUINEA FOWL BREAST FILLED WITH NUTS, CELERIAC AND MARSALA JUS

SORBETTO DI MANDARINO E CAMPARI
TANGERINE AND CAMPARI SORBET

MILLEFOGLIE CON MOUSSE AL TORRONE E CIOCCOLATO GUANAJA
TORRONE MOUSSE AND GUANAJA CHOCOLATE MILLEFEUILLE

PANETTONE MILANESE CON ZABAIONE CALDO
MILANESE STYLE PANETTONE WITH EGGNOG

€ 80,00

BEVERAGE ESCLUSO

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**