



Alle Corone

Vigilia di Natale 2017 - Christmas Eve 2017

Chef Mauro Cautiello

Capesante alla piastra su passata di broccoli e arance

Grilled sea scallops with broccoli and oranges

Gnocchetti al profumo di limone in salsa di mare

Gnocchi with lemon scent in sea sauce

Pavè di branzino con topinambur in passata e fritti

Sea bass filletts with past and fried topinambur

Sorbetto all'arancia

Orange sorbet

Rotolo di faraona ripiena ai marroni con fonduta di taleggio e spinacetti saltati

Rolled guinea fowl filled with chestnuts, taleggio fondue and spinach

Crostatina alle pere con gelato alla cannella

Pear tart with cinnamon ice cream

€ 85.00

(per persona, coperto, IVA e servizio inclusi, bevande escluse)

(*per person, cover charge, VAT and service included, beverage is not included*)



Alle Corone

Vigilia di Natale 2017

Christmas Eve 2017

Il sommelier consiglia:
4 vini al bicchiere che accompagnano questo menu

*Sommelier's suggestion:
4 wines by the glass paired with this menu*

Prosecco Crede Valdobbiadene – Bisol

Soave Classico Montefiorentine D.O.C - Ca'Rugate

Cabernet Sauvignon Arner – La Salute

Passito Santa Bertilla – Le Pignole

€ 25,00

