



Alle Corone

Vigilia di Natale 2021 - Christmas Eve 2021

Chef Mauro Cautiello

Pesce spada marinato e scottato alle spezie con melograno e panna acida
Spice marinated swordfish with pomegranate and sour cream



Capesante al lardo con orzo mantecato alla zucca
Lard scallops with pumpkin-flavored barley



Fritto di scampi e carciofi con salsa tartara
Fried scampi and artichokes with tartar sauce



Ravioli alla burrata, crema di broccoli e alici Cantabriche
Ravioli filled with burrata, cream of broccoli and Cantabrian anchovies



Sorbetto agli agrumi
Citrus sorbet



Filetto di ombrina con lenticchie rosse e verdure invernali
Shi drum fillet with red lentils and winter vegetables



Crostatina alla gianduja con gelato alla vaniglia
Gianduja tart with vanilla ice cream

€ 110.00

(per persona, coperto, IVA e servizio inclusi, bevande escluse)
(per person, cover charge, VAT and service included, beverage is not included)