



Alle Corone

Vigilia di Natale 2019- Christmas Eve 2019

Chef Mauro Cautiello

Capesante, crema di patate e tartufo

Scallops, potato cream and truffle



Gnocchetti con mazzancolle siciliane e spinaci

Homemade dumplings with Sicilian prawns and spinach



Trancetto di branzino, topinambur in crema e chips

Sea bass, Jerusalem artichoke in cream and chips



Sorbetto al mandarino

Mandarin sorbet



Rotolino di faraona, fonduta di taleggio e radicchio di treviso

Guinea fowl roll, taleggio fondue and radicchio di treviso



Cremoso alla nocciola e gelato al panettone

hazelnut cream and panettone ice cream

€ 90.00

(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 2019 - Christmas Eve 2019

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

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

Metodo Classico – MarcAlberto

Sauvignon 2018 - La Salute

Valpolicella ripasso D.O.C 2017 – Cà Rugate

Moscato passito – Vite colte

€ 29,00

