



Alle Corone

Natale 2019- Christmas Day 2019

Chef Mauro Cautiello

Gallina Padovana al rafano con verdure in agrodolce e salsa verde

Hen Paduan with orseradish, sweet and sour vegetables and green sauce



Ravioli di zucca, amaretti e ricotta affumicata

Pumpkin ravioli, amaretti and smoked ricotta



Coda di rospo, lenticchie, porri fritti e pancetta

Monkfish, lentils, fried leeks and bacon



Sorbetto al melograno

Pomegranate sorbet



Lombetto d'agnello al prosciutto di montagnana e orzo al cocco

Loion lamb with Montagnana ham and coconut barley



Semifreddo al torrone, salsa all'arance e scaglie di cioccolato

Nougat parfait, orange sauce and chocolate

€ 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

Natale 2019

Christmas Day 2019

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

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

Franciacorta Cuveè Royale Brut D.O.C – Marchese Antinori

Soave Classico Montefiorentine D.O.C 2017 - Ca'Rugate

Amarone della Valpolicella Costasera D.O.C 2015 – Masi

Moscato Fiori d'Arancio – Maeli

€ 29,00

