



# Alle Corone

*Natale 2020- Christmas Day 2020*

*Chef Mauro Cautiello*

**Girello di vitello al punto rosa e salsa alla senape Dijon**  
*Veal cooked at low temperature with Dijon mustard sauce*



**Composizione di molluschi e crostacei su passata di ceci**  
*Composition of molluscs and crustaceans on chickpea sauce*



**Ravioli all'anatra con crema di castagne e tartufo nero**  
*Ravioli filled with duck, chestnut cream and black truffle*



**Gran fritto di scampi e carciofi con salsa tartara**  
*Fried scampi and artichokes with tartar sauce*



**Sorbetto agli agrumi**  
*Citrus sorbet*



**Lombetto d'agnello al prosciutto di Montagnana e orzo al cocco**  
*Loin lamb with Montagnana ham and coconut barley*



**Crostatina alla ricotta e cedro**  
*Tartlet with ricotta and cedar*

€ 95.00

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



*Alle Corone*

*Natale 2020 Christmas Day 2020*

Il sommelier consiglia:  
5 vini al bicchiere che accompagnano il menu  
€40,00

*Sommelier's suggestion:*  
*5 wines by the glass paired with menù*  
€40,00

