



Alle Corone

Vigilia di Natale 2020- Christmas Eve 2020

Chef Mauro Cautiello

Tris di crudo:

Carpaccio di ricciola con panna acida
Tartare di gamberi rossi e granella di pistacchio
Code di scampi all'olio extra vergine di oliva

*Small tastes of raw fish:
Amberjack carpaccio with sour cream
Sicilian red prawn tartare with chopped pistachios
Scampi tails with extra virgin olive oil*



Capésante su passata di patate e cialdine al nero di seppia
Grilled Scallops, potatoes cream and waffle with cuttlefish ink



Baccalà fritto con insalatina d'arance e maionese al lime
Fried cod with oranges salad and lime mayonnaise



Mezzelune alla burrata su passata di broccoli
Mezzelune filled with burrata cheese and broccoli



Sorbetto al melograno
Pomegranate sorbet



Pavé di branzino in guazzetto di vongole e pane croccante
Sea bass pavé with clams and crispy bread



Semifreddo al torrone, salsa al cioccolato e tuile ai lamponi
Nougat parfait, chocolate sauce and raspberry tuile

€ 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

Vigilia di Natale 2020- Christmas Eve 2020

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

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

