



# *Alle Corone*

*Vigilia di Natale 2018 - Christmas Eve 2018*

*Chef Mauro Cautiello*

Mazzancolle cotte e crude del Mediterraneo con insalatina d'arance

*Cooked and raw Mediterranean prawns with orange salad*



Ravioli alla burrata in salsa di triglie

*Ravioli stuffed with burrata cheese with red mullet sauce*



Fritto di scampi, carciofi e salsa tartara

*Fried shrimps and courgettes with tartar sauce*



Sorbetto alla mela verde

*Green apple sorbet*



Rotolino d'agnello al prosciutto di Parma, orzo mantecato al cocco

*Roll of lamb with Parma ham, creamed barley and coconut*



Tartelletta alle mele e rosmarino, gelato al calvados

*Apple tarte and rosemary with calvados ice cream*

€ 85.00

( 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 2018*

*Christmas Eve 2018*

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 Sior I.G.T 2016- La Salute

Valpolicella Superiore Campo Lavei D.O.C 2014 – Cà Rugate

Passito Santa Bertilla – Le Pignole

€ 28,00

