



Alle Corone

Natale 2018- Christmas Day 2018

Chef Mauro Cautiello

Medaglioni di coniglio e speck con salsa verde

Rabbit and speck medallions with green sauce



Rigatoni fatti in casa mantecati al ragù d'anatra e robiola

Homemade rigatoni with duck sauce and robiola cheese



Filetti di branzino, couscous, cipolla fritta e salsa alla curcuma

Grilled sea bass fillets, couscous, fried Tropea onion and turmeric sauce



Sorbetto all'arancia

Orange sorbet



Faraona ripiena al radicchio, crema di castagne e tartufo nero

Guinea fowl stuffed with red radish, chestnut cream and black truffle



Bavarese al mascarpone in zuppetta di frutti rossi

Mascarpone Bavarian in a red fruit soup

€ 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

Natale 2018

Christmas Day 2018

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 2016 - Ca'Rugate

Amarone della Valpolicella Costasera D.O.C 2012 – Masi

Moscato Fiori d'Arancio – Maeli

€ 28,00

