



Alle Corone

Natale 2026 - Christmas 2026

Chef Mauro Cautiello

Insalatina di cappone al kren, verdure croccanti e semi di papavero
Capon salad with horseradish, crisp vegetables and poppy seeds



Pepite di baccalà fritte, salsa pil pil e insalata di agrumi
Fried cod nuggets, pil-pil sauce and citrus salad



Ravioli alla burrata, crema di broccoli e alici Cantabriche
Homemade ravioli stuffed with burrata, broccoli cream and Cantabrian anchovies



Tentacolo di piovra scottato, crema di ceci, nduja e spugna al nero di seppia
Seared octopus tentacle, chickpea cream, 'nduja and squid ink sponge



Controfiletto di manzo, crocchetta di patate, cavolo Fiolaro e tartufo
Beef sirloin, potato croquette, Fiolaro cabbage and truffle



Sablè con ganache al caffè e vaniglia e cialda al miele
Sablé with coffee and vanilla ganache and a honey wafer



Il nostro panettone artigianale
Homemade panettone

€ 155.00

(per persona, coperto, IVA inclusa, bevande escluse)
(per person, cover charge, VAT included, beverage is not included)