



*Alle Corone*

*Natale 2023- Christmas Day 2023*

*Chef Mauro Cautiello*

Capesante al lardo, orzo mantecato alla zucca e riduzione di vin brulé  
*Scallops with lard, barley creamed with pumpkin and mulled wine reduction*



Medaglione di faraona alle castagne, radicchio marinato all'aceto balsamico 25 anni  
*Guinea fowl medallion with chestnuts, radicchio marinated in balsamic vinegar 25 years*



Ravioli alla robiola, gamberi rossi e caviale  
*Homemade ravioli filled with robiola cheese, red prawns and caviar*



Rombo alla piastra, crema di topinambur, scaloppa di foie gras e perle di melograno  
*Turbot grilled, Jerusalem artichoke cream, foie gras escalope, and pomegranate pearls*



Piccione arrostito con mele, formaggio di capra alla barbabietola e spinaci  
*Roasted pigeon with apples, beetroot goat cheese and sautéed spinach*



Sablè alla nocciola con salsa allo zabaione  
*Hazelnut sablè with zabaione sauce*



Il nostro panettone artigianale  
*Homemade panettone*

€ 135.00

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