



## *Alle Corone*

*Vigilia di Natale 2023- Christmas Eve 2023*

*Chef Mauro Cautiello*

Tartare di branzino, carpaccio di capesante, panna acida e melograno  
*Sea bass tartare, scallop carpaccio, sour cream and pomegranate*



Calamari ripieni al baccalà mantecato, crema di patate e tartufo nero  
*Calamari stuffed with creamed cod, potato cream and black truffle*



Scampi in tempura, guacamole e insalatina mango  
*Prawns in tempura, guacamole and mango salad*



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



Ombrina in crosta di pane e olive nere, finocchi e tatsoi  
*Shi drum in bread crust and black olives, fennel and tatsoi*



Millefoglie con pere caramellate  
*Millefeuille with caramelized pears*



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)*