



Alle Corone

Vigilia di Natale 2022- Christmas Eve 2022

Chef Mauro Cautiello

Pesce spada marinato e scottato alle spezie con insalatina d'arance
Swordfish marinated and grilled with spices with orange salad



Capessante alla piastra, cavolfiore e cavolo fiolaro
Grilled scallops, cauliflower and fiolaro cabbage



Ravioli alla zucca, amaretti, fonduta di taleggio e tartufo nero
Ravioli filled with pumpkin, amaretti, taleggio fondue and black truffle



Trancetto di rombo, lenticchie di Castelluccio, radicchio di Treviso marinato e salsa al
prosecco
Turbot fillet, Castelluccio lentils, marinated Treviso radicchio and prosecco sauce



Sorbetto all'arancia con riduzione al Grand Marnier
Orange sorbet with Grand Marnier reduction



Filetto di vitello, patate Americana e shiitake
Veal fillet, American potatoes and shiitake



Trilogia al cioccolato
Chocolate trilogy

€ 115.00

(per persona, coperto, IVA e servizio inclusi, bevande escluse)
(per person, cover charge, VAT and service included, beverage is not included)