



Alle Corone

Vigilia di Natale 2024 - Christmas Eve 2024

Chef Mauro Cautiello

Tartare di branzino, finocchi, arance e caviale
Sea bass tartare, fennel, oranges and caviar



Triglia al forno, cavolo fiolaro, burrata e cialda di pane
Baked red mullet, fiolaro cabbage, burrata and bread wafer



Gnocchetti all'astice e julienne di carciofi
Homemade dumplings with lobster and artichoke julienne



Filetto di rombo, topinambur, foie gras e radicchio di Treviso marinato all'aceto di lamponi
Turbot fillet, Jerusalem artichoke, foie gras and Treviso radicchio marinated in raspberry vinegar



Quaglia scottata con sedano rapa fritto, la sua spuma e tatsoi
Grilled quail with fried celeriac, its foam and tatsoi



Bavarese al mascarpone, biscotto croccante, spuma al cacao e salsa caffè
Mascarpone Bavarian cream, crunchy biscuit, cocoa foam and coffee sauce



Il nostro panettone artigianale
Homemade panettone

€ 140.00

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