

The background is a solid teal color. In the upper half, there are several thin, gold-colored curved lines that intersect and sweep across the space. Scattered throughout the teal area are several small, solid gold circles of varying sizes, resembling stars or dots.

*seto*

BY ANTONIO GUIDA

# Pranzo di Natale 25/12

*Christmas Lunch*

## SETA RESTAURANT

### CAVIALE CALVISIUS

con patate allo scalogno e salsa allo champagne

### *CALVISIUS CAVIAR*

*with shallot flavoured potatoes and champagne sauce*

### ROYALE DI FAGIANO

con salsa alle ortiche e tartufo nero pregiato

### *PHEASANT ROYALE*

*with nettle sauce and black truffle*

### CAPELLI D'ANGELO

con granciporro, succo di scampi e tartufo bianco

### *"ANGEL HAIR" PASTA*

*with king crab, langoustines jus and white truffle*

### GERMANO REALE

alle spezie con cavolo nero e salsa all'arancia

### *SPICED MALLARD*

*with kale and orange flavoured jus*

### CREMA ALLO ZENZERO

con mango, frutto della passione  
e gelato alla citronella

### *GINGER CREAM*

*with mango, passion fruit  
and lemongrass ice cream*

—  
210 € bevande escluse

—  
*210 € beverages excluded*

# Cena di Capodanno 31/12

*New Year's Eve Dinner*

## SETA RESTAURANT

### SCAMPO

al tamarillo, funghi e consommé allo zenzero

### ZUPPA DI ANEMONI

con spigola e risone

### RISOTTO

alle mandorle con gamberi rossi e tartufo bianco

### RAVIOLI

farciti di polenta alla fava tonka, crema di passatelli e tartufo bianco

### ANGUILLA

con fegato grasso, alghe nori, miso bianco e rosmarino  
o

### TRIGLIA

avvolta in foglie di bieta, salsa di granciporro e conchiglie di mare

### PERNICE

con tartufo nero, salsa di cime di rapa e cannolicchi

### ZAMPONE

con lenticchie e gamberi

### ZUCCA

con cioccolato bianco, salsa alla melagrana e marron glacé

*TAMARILLO FLAVOURED LANGOUSTINE*  
*with mushrooms and ginger scented consommé*

*SEA ANEMONE SOUP*  
*with sea bass and rice*

*ALMOND RISOTTO*  
*with red prawns and white truffle*

*RAVIOLI*  
*stuffed with tonka bean flavoured polenta, "passatelli" cream and white truffle*

*EEL*  
*with foie gras, nori sea weed, white miso and rosemary*  
*or*

*RED MULLET*  
*wrapped in chard leaves, king crab sauce and sea shells*

*PARTRIDGE*  
*with black truffle, turnip tops sauce and razor clams*

*PIG TROTTER*  
*with lentils and prawns*

*PUMPKIN*  
*with white chocolate, pomegranate sauce and marron glacé*

—  
430 € bevande escluse  
(inclusivo di un calice di Champagne all'arrivo)

—  
430 € beverages excluded  
(includes a glass of Champagne on arrival)