



MANDARIN
BAR & BISTROT

Pranzo di Natale 25/12

Gourmet Christmas Lunch

MANDARIN BAR & BISTROT

OSTRICHE

con salsa allo Champagne

RISOTTO

ai funghi e polvere di trombette

TORTELLI

farciti con fagiano e brodo di piccione

MANZO

con crema di erbe, lumache e crumble al caffè

SFERA DI NATALE

con crema alla vaniglia, mandarino,
castagna e zabaglione caldo

—
95 € bevande escluse

OYSTERS

with Champagne sauce

RISOTTO

with mushrooms and chanterelle powder

TORTELLI PASTA

filled with pheasant and pigeon broth

BEEF

with herbs cream, snails and coffee crumble

CHRISTMAS BALL

*with vanilla cream, tangerine,
chestnut and zabaglione sauce*

—
95 € beverages excluded

Cena di Capodanno 31/12

Gourmet New Year's Eve Dinner

MANDARIN BAR & BISTROT

FRUTTI DI MARE

con alghe kombu, brodo di scampi e mandorle

RAVIOLI

farcti con zabaglione, broccoli e tartufo bianco

ROMBO

con zucca allo zenzero e salsa al vino rosso

AGNELLO

allo zafferano e cardamomo con
crema di cipolla al nero

ZAMPONE

lenticchie e gamberi

ZUPPA INGLESE

salsa all'elisir di rose

—
250 € bevande escluse

SEAFOOD

with kombu seaweeds, langoustines broth and almonds

RAVIOLI

stuffed with zabaglione, broccoli and white truffle

TURBOT

with pumpkin, ginger and red wine sauce

LAMB

*with saffron, cardamom and
black onion cream*

PIG TROTTER

lentils and prawns

“ENGLISH SOUP”

with Alkermes liqueur and rose sauce

—
250 € beverages excluded

Brunch 01/01

MANDARIN BAR & BISTROT

BUFFET DI ANTIPASTI

TORTELLI
in brodo

FILETTO D'ANATRA
con patata dolce

BUFFET DI DOLCI

Bloody Mary e Mimosa

—
90€ bevande escluse

APPETIZER BUFFET

*TORTELLI PASTA
in broth*

*DUCK FILLET
with sweet potatoes*

DESSERT BUFFET

Bloody Mary and Mimosa

—
90€ beverages excluded

The background is a solid teal color. In the upper half, there are several thin, flowing gold lines that intersect and curve across the space. Scattered throughout the upper and middle sections are several small, solid gold circles of varying sizes, resembling stars or celestial bodies.

seto

BY ANTONIO GUIDA

Pranzo di Natale 25/12

Christmas Lunch

SETA RESTAURANT

CAVIALE CALVISIUS

con patate allo scalogno e salsa allo champagne

ROYALE DI FAGIANO

con salsa alle ortiche e tartufo nero pregiato

CAPELLI D'ANGELO

con granciporro, succo di scampi e tartufo bianco

GERMANO REALE

alle spezie con cavolo nero e salsa all'arancia

CREMA ALLO ZENZERO

con mango, frutto della passione
e gelato alla citronella

210 € bevande escluse

CALVISIUS CAVIAR

with shallot flavoured potatoes and champagne sauce

PHEASANT ROYALE

with nettle sauce and black truffle

"ANGEL HAIR" PASTA

with king crab, langoustines jus and white truffle

SPICED MALLARD

with kale and orange flavoured jus

GINGER CREAM

*with mango, passion fruit
and lemongrass ice cream*

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)