

Natale

Christmas

MILANO, 25 DICEMBRE 2024

COLOMBACCIO

con flan di fegatini, mais e salsa Perigord

Wood pigeon with liver flan, sweetcorn and Perigord jus

CAPPASANTA

avvolta nella bieta con cavolo rapa in crosta di sale, salsa al cedro e aneto

Scallop wrapped in swiss chard with kohlrabi baked in salt crust, cedar sauce and dill

RISOTTO

con salsa di cacciagione e tartufo bianco

Risotto with game sauce and white truffle

BOTTONI

farciti di cassoeula e ostrica

Cassoeula filled "bottoni" and oyster

SEPPIA E SCAMPI

con crema di sedano rapa, uova di pesce e salsa al nero di seppia

Cuttlefish and scampi with celeriac cream, fish roe and squid ink sauce

GERMANO REALE

al lime con pompelmo rosa e riduzione di Banyuls al cioccolato

Lime scented mallard with pink grapefruit and chocolate Banyuls reduction

MELA

con chantilly all'orzo e sorbetto di mela cotogna

Apple with barley chantilly and quince sorbet

menu degustazione 250

tasting menu 250

Prezzi in €, IVA e servizio inclusi / Prices in €, VAT and service charge included

In base alla disponibilità del mercato alcuni prodotti potrebbero essere stati soggetti a congelamento /
Based on local market availability some of the products might have been frozen

Alcuni prodotti potrebbero essere stati sottoposti a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Reg. CE
853/2004 / Some of the products might have been subject to a cleaning procedure in compliance with regulation EC 853 / 2004

Vi preghiamo gentilmente di informare il personale in servizio di eventuali allergie o intolleranze /
Kindly inform our colleagues about any of your allergies or intolerances