

25/12 PRANZO DI NATALE

Christmas Lunch

Ristorante SETA

CAVIALE

Calvisius con patate allo scalogno e salsa allo Champagne
*Calvisius caviar with shallots flavoured potatoes
and Champagne sauce*

CHARTREUSE DI VERZA

farcita con capriolo, scorzonera e salsa suprema
Roe deer stuffed savoy cabbage with salsify and supreme sauce

TORTELLI

farцит di zuppa di lepre con brodo di porcini
Hare soup stuffed tortelli with ceps broth

TEMPURA DI SCAMPI

con trombette e salsa agrodolce
Langoustines tempura, trompette, sweet and sour sauce

GERMANO REALE

al lime con pompelmo rosa, crumble alle mandorle
e scalogno brasato
*Lime scented mallard with pink grapefruit, almond crumble
and braised shallots*

MANDARINO

farcito con kumquat, castagne e gelato alla grue di cacao
*Mandarin stuffed with kumquat, chestnuts
and cocoa nibs ice cream*

—
210 € bevande escluse / 210 € beverage excluded

