

Natale

Christmas

MILANO, 24 DICEMBRE 2022

GARUSOLI

con patate, ravigote e salsa al peperone e sedano

Whelks with potatoes, ravigote, red pepper and celery sauce

ROYALE DI FAGIANO

al mirto con salsa alle ortiche e tartufo nero

Pheasant royale scented with myrtle, nettle sauce and black truffle

RISONE

con salsa di cervella d'astice, curry e fegatini di pollo

"Risone" pasta with lobster brain sauce, curry and chicken liver

RAVIOLI DEL PLIN

farfite con anatra arrosto, zucca e polvere di capperi

"Ravioli del plin" stuffed with roasted duck, pumpkin and capers powder

CODA D'ASTICE

arrosto con bagna cauda, seppia, bisque alla vaniglia e trombette

Roasted lobster tail with "bagna cauda", cuttlefish, vanilla scented bisque and trumpets mushrooms

PICCIONE

farfite con fegato grasso, polenta al pan brioche, ananas e salsa al cioccolato

Pigeon stuffed with foie gras, pain brioche polenta, pineapple and chocolate sauce

MILLEFOGLIE

alla vaniglia, kumquat alle spezie, salsa alla verbena e gelato al pepe Timut

Vanilla millefeuille, scented kumquat, verbena sauce and Timut pepper ice cream

PANETTONE

classico con crema al mascarpone

Panettone with mascarpone cream

300 € bevande escluse

300 € beverage excluded