

25/12 PRANZO DI NATALE Christmas Lunch

SETA by Antonio Guida

CAVIALE

con patate ratte affumicate e salsa Parmentier all'ostrica
Caviar with smoked potatoes and oyster Parmentier sauce

TERRINA

di pollo e anatra con salsa suprema e tartufo nero
Chicken and duck terrine with supreme sauce and black truffle

CANNELLONI

di farina di castagne farciti con pernice,
scorzoneria e salsa al pepe verde
*Chestnut flour cannelloni stuffed with partridge,
salsify and green pepper sauce*

TRIGLIA

farcita con acetosella, garusoli e salsa al granciporro
Red mullet stuffed with sorrel, whelks and king crab sauce

TORTINO

di germano e colombaccio con salsa al Grand Marnier
Mallard and wood pigeon tourte with Grand Marnier sauce

ZUCCA E NOCCIOLA

con salsa all'anice stellato, riduzione di sangria
e sorbetto alla melagrana
*Hazelnut and pumpkin with star anise sauce,
sangria reduction and pomegranate sorbet*

PANETTONE

al gianduia con mandarino, rosmarino
e crema al mascarpone e arancia
*Gianduja panettone with mandarin, rosemary
and orange flavoured mascarpone cream*

-

220 € bevande escluse

220 € beverage excluded