



Menu Vigilia di Natale

Antipasti/Starters

POLPO COTTO A BASSA TEMPERATURA CON CREMA DI PATATE E ZENZERO
SLOW-COOKED OCTOPUS WITH POTATO AND GINGER CREAM

Primo Piatto/First Course

SPAGHETTI CHITARRA AL NERO DI SEPPIA ALLO SCOGLIO
CHITARRA SPAGHETTI WITH SQUID INK AND MIXED SEAFOOD

Secondo Piatto/Main Course

TRANCIO DI OMBRINA CON PUREA DI TOPINAMBUR
STONE BASS FILLET WITH JERUSALEM ARTICHOKE PURÉE

Dolce/Dessert

PANETTONE RIPIENO DI BAVARESE ALL'ARANCIA
PANETTONE FILLED WITH ORANGE BAVARIAN CREAM

ACQUA, CAFFÈ E COPERTO INCLUSI
WATER, COFFEE AND COVER CHARGE INCLUDED.

€75 a persona/per person

24/12/2025