



### *Appetizer*

*Braised artichoke with prawns,  
spinach, parmesan fondue and  
walnuts*

*Sea bass ravioli perfumed with  
citrus fruits, fennel cream and  
olives*

*Sea bream fillet with herbs  
with porcini mushrooms and  
chickpeas*

### *Lime mousse*

*Veal slowly cooked  
with truffle sauce*

*Bavarian champagne cake  
with strawberry heart*

*Coffee and Christmas delicacies*

*Lentils and stuffed pork trotter*

*Selection of wines and sparkling*

### *Aperitivo Amuse Bouche*

*Carciofo brasato con code di  
gamberi, spinaci, fonduta di  
parmigiano e noci*

*Ravioli di branzino profumato agli  
agrumi, crema di finocchi ed olive  
taggiasche*

*Filetto di orata scottato alle  
erbe  
con porcini e ceci di Spello*

### *Spuma al lime*

*Fracosta di vitello cotta a bassa  
temperatura con salsa al tartufo*

*Bavarese allo champagne  
con cuore di fragola*

*Caffè e sfiziosità natalizie*

*Lenticchie e cotechino*

*Selezione di vini e spumanti*

*Euro 135,00 p.p. Iva Inc.*