



THE CHRISTMAS MENU

Available on Saturday 22nd, Sunday 23rd, 24th Monday and Tuesday 25th December 2018

6 Course

OSTRICA CON GRANITA AL LIME E CAVIALE CARELIAN
Seasonal Oysters with Lime Granite, Fresh Carelian Caviar



CAPELLI D'ANGELO FREDDI CON RICCI GAMBERI E CAVIALE
Cold Angel Hair with Bafun Sea Urchin, Sweet Prawn Tartare & Fresh Carelian Caviar



CAPESANTE, PORCINI E UOVO BARZOTTO AL TARTUFO BIANCO D'ALBA
Slow-Cooked Egg with Hokkaido Scallop, Porcini Mushroom & Shaved Alba's White Truffle



TAGLIOLINI AL TARTUFO BIANCO D'ALBA
Piedmont Tajarin Noodle with Shaved Alba's White Truffle



ARAGOSTA ALLA GRIGLIA CON CAVOLETTI, POMODORI E SALSA AL RIBES
Grilled Lobster with Brussel Sprouts & Heirloom Cherry Tomato Confit, Cranberry Sauce

Or

MANZO GIAPPONESE TOCHIGI A5 CON FINFERLI ASPARAGI E PEPE ROSA
Japanese Wagyu Tochigi Grade A5 with Chanterelle Mushrooms, Asparagus & Pink Pepper

Or

CARMELLE DI NOCCIOLE E RICOTTA AL TARTUFO BIANCO D'ALBA
'Caramelle' Candy-Shape Pasta with Hazelnuts, Ricotta & Truffle Sauce



PIRAMIDE AI 3 CIOCCOLATI CON CREMA DI CASTAGNE E GELATO AL PISTACCHIO
Trio Chocolate Pyramid, Chestnut Cream & Pistachio Gelato

IL SERVIZIO DEL CAFFÈ
Coffee or Tea

\$228++

