



THE CHRISTMAS MENU

Available from Friday, 24th December to Thursday, 30th December 2021

**TARTARE DI TONNO CON CAVIALE OSCIETRA,
FORMAGGI DI YUZU E CACHI**
Sustainable Bluefin Tuna Tartare with Oscietra Caviar,
Yuzu Mascarpone Cheese & Persimmon



FIORI DI ZUCCA RIPIENI DI POLPA DI GRANCHIO
Zucchini Flower stuffed with Snow Crab Meat



CAPELANTE CON PUREA DI PATATE AL NOCCIOLA E TARTUFO BIANCO D'ALBA
Seared Sea Scallop with Hazelnut Potato Purée & Alba White Truffle



TAGLIOLINI AL TARTUFO BIANCO D'ALBA
Piedmont Tajarin Noodles with Alba White Truffle



CERNIA E CANNOLICHI CON MELAZANE
Grouper & Razor Clams with Slow-cooked Eggplant

Or

QUAGLIA ORGANICA E FEGATO GRASSO CON BARBABIETOLA E CASTAGNE
Organic Quail & Foie Gras with Beetroot & Chestnuts

Or

TORTELLINI DI PORCINI E ASPARAGI BIANCHI CON SALSA DI PISTACCHI
Porcini Tortellini & White Asparagus with a Pistachio Sauce



RUM DI CASTAGNA CON CARMELLO E PRUGNE AL CIOCCOLATO
Chestnut Rum with Caramel & Chocolate Prunes



IL SERVIZIO DEL CAFFÈ
Coffee or Tea

6 Course Menu (any 5 Courses with Dessert) 258++
5 Course Menu (any 4 Courses with Dessert) 218++

