

# Vigilia di Natale - Christmas Eve

24 Dicembre - December 24th

Benvenuto dello chef  
Chef's welcome

Baccalà in tempura, puntarelle alla romana, salsa tartara e maionese al pomodoro

Tempura cod, Roman-style puntarelle, tartar sauce and tomato mayonnaise

Glutine, uova, pesce, solfiti, prodotto abbattuto

Gluten, egg, fish, sulphites, flash frozen

Tagliolino con capesante, broccoletti, aglio, olio e peperoncino

Tagliolini with scallops, broccoli, garlic, oil and chili pepper

Glutine, uova, molluschi, solfiti, piccante, prodotto abbattuto

Gluten, egg, mollusc, sulphites, spicy, flash frozen

Seppia allo yakitori con cuori di carciofi alla romana

Yakitori cuttlefish with Roman-style artichoke hearts

Molluschi, pesce, soia, solfiti, prodotto abbattuto

Mollusc, fish, soy, sulphites, flash frozen

Pre-dessert

Marron glacé e arancia

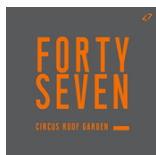
Marron glacé and orange

Glutine, latte, uova, frutta a guscio

Gluten, milk, egg, nuts

Caffè e piccola pasticceria

Coffee and small pastries



# Natale - Christmas

25 Dicembre - December 25th

Benvenuto dello chef

Chef's welcome

Pasticcio di selvaggina in gelatina di Malvasia

Game pie in Malvasia jelly

Glutine, latte, uova, frutta a guscio, sedano, solfiti  
Gluten, milk, egg, nuts, celery, sulphites

Tortellini di carne e Parmigiano 36 mesi serviti nel loro consommé

Tortellini filled with meat and 36 month Parmigiano served in their consommé

Glutine, uova, latte, solfiti, sedano  
Gluten, egg, milk, sulphites, celery

Cappone ripieno secondo tradizione accompagnato da verdure di stagione

Traditional stuffed capon accompanied by seasonal vegetables

Solfiti, sedano, latte, frutta a guscio  
Sulphites, celery, milk, nuts

Pre - dessert

Panettone tradizionale con le sue salse calde

Artisanal panettone with its warm sauces

Glutine, latte, uova, frutta a guscio  
Gluten, milk, egg, nuts

Caffè e piccola pasticceria

Coffee and small pastries