

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

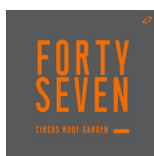
Marron glacé and orange

Glutine, latte, uova, frutta a guscio

Gluten, milk, egg, nuts

Caffè e piccola pasticceria

Coffee and small pastries



Vigilia di Natale - Christmas Eve

Abbinamento vini - Wine pairing

Benvenuto dello chef
Chef's welcome

Franciacorta Extra Brut 60 mesi - Casa Caterina

Baccalà in tempura, puntarelle alla romana, salsa tartara e maionese al pomodoro
Tempura cod, Roman-style puntarelle, tartar sauce and tomato mayonnaise

Velia - Colle di Maggio

Tagliolino con capesante, broccoletti, aglio, olio e peperoncino
Tagliolini with scallops, broccoli, garlic, oil and chili pepper

Chiaretto di Bardolino - Gaudenzia

Seppia allo yakitori con cuori di carciofi alla romana
Yakitori cuttlefish with Roman-style artichoke hearts

Pre-dessert

Bianco Passito - La Nuvola di Piè

Marron glacé e arancia
Marron glacé and orange

Caffè e piccola pasticceria
Coffee and small pastries

L'abbinamento vini ha un costo aggiuntivo di 50€ per persona.
The wine pairing has an additional cost of 50€ per person.

La **Cena della Vigilia di Natale** 4 portate ha un costo di **120€**.

Il **Pranzo di Natale** 4 portate ha un costo di **120€**.

Bevande non incluse.

Possibilità di aggiungere abbinamento vini **50€** per persona (**4 calici**).

I bambini 0-5 anni non sono soggetti a nessun costo aggiuntivo.

I bambini 5-10 anni hanno a disposizione un menù dedicato a **45€**
(Mozzarella di bufala e prosciutto crudo, pasta al pomodoro, cotoletta
con patatine fritte, tartelletta al cacao).

The 4-course **Christmas Eve dinner** costs **€120**.

The 4-course **Christmas lunch** costs **€120**.

Drinks not included.

Wine pairing **50€** per person (**4 glasses**).

Children 0-5 years are not subject to any additional costs.

Children 5-10 years old have a dedicated menu available for **€45**
(Ham with buffalo mozzarella, tomato pasta, cutlet with chips, cocoa
tart).