

Vigilia di Natale - Christmas Eve

24 Dicembre - December 24th

Benvenuto dello chef

Chef's welcome

Fritto della tradizione con verdure di stagione, baccalà e alici
Traditional Roman fry with seasonal vegetables, salt cod and anchovies

Glutine, pesce, prodotto abbattuto
Gluten, fish, flash frozen

Ravioli di broccolo romanesco in brodo d'arzilla

Romanesco broccoli ravioli in skate broth

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

Spigola con puntarelle scottate all'acciuga e salsa al cesanese
Sea bass with sautéed puntarelle, anchovy and Cesanese wine sauce

Pesce, latte, sedano, solfiti, prodotto abbattuto
Fish, milk, celery, sulphites, flash frozen

Pre-dessert

Semifreddo ai datteri con cuore al mandarino e crumble di noci
Date semifreddo with mandarin heart and walnut crumble

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

Vitello tonnato con foglie di capperi croccanti e aceto balsamico alle visciole

Vitello tonnato with crispy caper leaves and sour cherry balsamic vinegar

Pesce, uova, solfiti, sedano

Fish, egg, sulphites, celery

“Ombelico di Venere” in consommé ristretto al porto

“Ombelico di Venere” tortellini in port-reduced consommé

Glutine, uova, latte, sedano, solfiti

Gluten, egg, milk, celery, sulphites

Cappone ripieno secondo tradizione con patate fondenti e tartufo nero uncinato

Traditional stuffed capon with fondant potatoes and Burgundy black truffle

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

Info e Prezzi - Info and Prices

La cena della Vigilia e il Pranzo di Natale devono essere prenotati anticipatamente.

La location delle esperienze può variare a seconda delle condizioni meteo.

Bevande non incluse.

Possibilità di aggiungere abbinamento vini **60€ 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 **50€** (Mozzarella di bufala e prosciutto crudo, lasagna, cotoletta con patatine fritte, cremoso al cioccolato).

Christmas Eve dinner and Christmas Day lunch must be booked in advance.

The location for these experiences may vary depending on weather conditions.

Drinks not included.

Wine pairing **60€ 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 **€50** (Ham with buffalo mozzarella, lasagna, cutlet with chips, chocolate mousse).