



presents

Christmas Eve Set Menu

Starter

carpaccio affumicato di branzino con polvere di capperi,
confettura di arance e finocchio (G,SF)

smoked Mediterranean seabass carpaccio, capers powder, orange confit and fennel

or

battuta di manzo su crema di cime di rape e tartufo (D,M,N)

beef tartare with wild turnip top purée and sliced Italian truffle

First Course

risotto aglio olio e peperoncino con scampi e nduja (D,E,SF)

risotto, olive oil, garlic, chilli with langoustine and nduja

Main Course

guancia di vitello al vino Primitivo,
con puree di carote e formaggio feta (D,G,M)

slow-cooked veal cheek with Primitivo red wine sauce, carrot purée and feta cheese

or

filetto di rombo arrostito, puree di barbabietola,
cavolfiori e tarpenade di olive kalamata (A,D,SF)

roasted turbot fillet, beetroot purée, cauliflower and kalamata olive tapenade

Dessert

torta caprese con salsa alle fragole e frutta di stagione (D,G,N)

caprese cake with strawberry reduction and seasonal fruits