

CENA DI NATALE

MENÙ DI PESCE

ANTIPASTI-APPETIZER

Sauté di cozze
(Mussels Sauté)

Moscardini Fritti
(Little fried Squids)

Insalata di Calamari, sedano e bottarga
(Squid Salad with Celery and Bottarga)

Crudi di mare su richiesta 15 €
(Raw mixed Seafood on request)

PRIMI-MAIN COURSES

Lasagna di mare con sfoglia verde
(Fish Lasagna)

Risotto alla pescatora
(Seafood Risotto)

SECONDI-MAIN COURSES

Gamberoni alla Catalana
(Prawns Catalan Salad, made with red onion,
cherry tomatoes, celery, potato and basil)

Calamaro ripieno di Cime di Rapa
(Squid stuffed with turnip tops)

DESSERT

Pandoro con crema al Mascarpone e
Cioccolato
(Pandoro with mascarpone cream and chocolate)

Dolci Natalizi
(Typical Christmas sweets)

55 Euro

MENÙ DI TERRA

ANTIPASTI-APPETIZER

Flan di ricotta e porcini con crema di
cacio e pepe

(Ricotta and Porcini Flan with
cacio e pepe cream)

Misto di salumi artigianali
(Mixed of artisan Cured meat)

Involtini di guanciale e mozzarella
(Italian bacon and mozzarella Rolls)

PRIMI-MAIN COURSES

Fettuccine ai Porcini e Tartufo nero
(Homemade fettuccine with Porcini
mushrooms and black Truffle)

Mezzo Pacchero con Broccolo siciliano
e Pecorino
(Half Paccheri pasta with sicilian
Broccoli and Pecorino cheese)

SECONDI-MAIN COURSES

Salsiccia di Norcia e Lenticchie
in umido
(Norcia's sausage with stewed lentils)

Parmigiana di melanzane
(Eggplants Parmigiana)

DESSERT

Pandoro con crema al Mascarpone e
Cioccolato
(Pandoro with mascarpone cream
and chocolate)

BEVANDE ESCLUSE



55 Euro