

*Menù vigilia*  
*Christmas eve dinner*

**ANTIPASTI -APPETIZERS**

Tempura di gamberi e verdure miste con maionese aromatizzata al lime e soia

Shrimp and mixed vegetable tempura with lime and soy-flavored mayonnaise

Salmon affumicato home made

Home-made smoked salmon

**PRIMI-FIRST COURSE**

Pacchero con ragu' di polpo 2.0 e salsa di pomodoro bruciato

Paccheri with 2.0 octopus ragu and burnt tomato sauce

**SECONDI-SECOND COURSE**

Catalana d'astice blu scomposta

Disassembled blue lobster Catalana

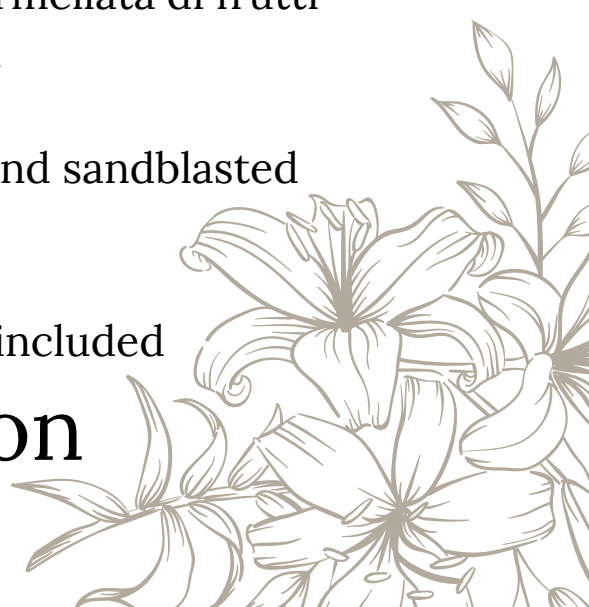
**DOLCI-DESSERT**

Tortino al cioccolato con cuore morbido su marmellata di frutti di bosco e frutta secca sabbiata

Chocolate tart with a soft heart on berry jam and sandblasted dried fruits

Acqua e caffè inclusi-Coffee and water included

**80 euro Per Person**





# Menu

## PRANZO DI NATALE CHRISTMAS LUNCH

### ANTIPASTI

---

Selezione di salumi e formaggio  
con pane carasau

Selection of cold cuts and cheese with  
carasau bread

### PRIMI

---

Capelletti in brodo  
o

Lasagna al ragù Bolognese

Capelletti in broth or Bolognese-style lasagna

### SECONDI

---

Bollito alla picchiapò

Boiled meat "picchiapò" style

### DESSERT

---

Panettone e torrone

Panettone and nougat

### BEVANDE

---

Acqua e caffè/coffee and water included

€ 70,00 PER PERSON

Quarta  
HOSPITALITY



# Menu Capodanno

## Antipasti / Appetizers

- Millefoglie di polpo su crostone di pane alle erbe e gazpacho di peperoni
- Octopus millefeuille on herb-infused bread crouton with bell pepper gazpacho
- Tartare di gambero rosso con uovo di quaglia su crema di porro e yuzu
- Red prawn tartare with quail egg on leek cream and yuzu

## Primi / First Course

- Paccheri all'astice su crema datterino giallo con olio al coriandolo
- Paccheri pasta with lobster on yellow cherry tomato cream with coriander oil

## Secondi / Second Course

- Spigola scottata con brunoise di frutta di stagione, lemon grass e passion fruit
- Seared sea bass with seasonal fruit brunoise, lemongrass, and passion fruit

## Dolci / Desserts

- Pannacotta al pistacchio su marmellata ai frutti di bosco e noci caramellate al fior di Sal
- Pistachio panna cotta on wild berry jam with caramelized walnuts and fleur de sel

Cotechino, Lenticchie e brindisi

Bevande escluse

Cotechino (Italian pork sausage), lentils, and the midnight toast

Drink Excluded

Euro 120 per person

Dj Set

