

24.12.2018 / H 20.30 - 8.30 pm
CENA DELLA VIGILIA
CHRISTMAS EVE MENU

Entrée di benvenuto con flûte di prosecco
Humus di ceci con polpo in tempura e salvia fritta
Raviolone ai carciofi in guazzetto di gamberi rossi,
pomodorini ed erbetta cipollina
Fritto di calamari ed alici, con cimette
di rapa piccanti e zucca al forno
Cheesecake allo yogurt con visciole e menta

Acqua minerale, Chardonnay IGT Falesco e caffè

*Welcome drink with Chef's appetizer
Chickpea humus with octopus tempura and fried sage
Artichokes raviolone red prawn stew, tomatoes and chives
Fried calamari and anchovies,
with spicy turnip tops and baked pumpkin
Yoghurt cheesecake with sour cherries and mint*

Mineral water, Chardonnay IGT Falesco and coffee

euro 50,00

Per persona - IVA inclusa / Per person - VAT included

Bambini fino a 10 anni -50% / Kids under 10 years old 50% off