

LA TERRAZZA

24

VIGILIA DI NATALE

*Christmas Eve dinner*

Benvenuto dello Chef  
*Chef's welcome appetiser*

Capesante, tartufo nero pregiato e arancia  
*Scallops, black truffle and orange*

Scampo con dressing allo champagne  
*Langoustine and champagne dressing*

Ravioli ripieni all'astice e dragoncello  
*Ravioli stuffed with lobster and tarragon*

Dentice e mandorle  
*Snapper and almond*

Yogurt, carota e pompelmo  
*Yogurt, carrot and grapefruit*

Panettone e pandoro  
*Panettone and pandoro*

Caffè e delizie di Natale  
*Coffee and festive petit fours*

255€ per persona, bevande escluse  
*€255 per person, excluding drinks*

LA TERRAZZA

25

**PRANZO DI NATALE**

*Christmas lunch*

Benvenuto dello Chef  
*Chef's welcome appetiser*

Mont Blanc di foie gras e prugne  
*Foie gras and plum Mont Blanc*

Tortellini in consommé di manzo  
*Tortellini in beef consommé*

Coda di rospo e lardo di Colonnata IGP  
*Monkfish and Colonnata lardo PGI*

Oppure  
or

Agnello e funghi porcini  
*Lamb and porcini mushroom*

Come una ricotta e visciole  
*Ricotta cheese and sour cherries*

Panettone e pandoro  
*Panettone and pandoro*

Caffè e delizie di Natale  
*Coffee and festive petit fours*

180€ per persona, bevande escluse  
*€180 per person, excluding drinks*

LA TERRAZZA

31

**GALA DI CAPODANNO**

*New Year's Eve dinner*

Benvenuto dello Chef  
Ricci di mare e alghe marine  
*Chef's welcome appetiser*  
*Sea urchin and seaweed*

Ostrica Pugliese e salsa olandese  
*Puglian oyster, Hollandaise sauce*

Tataki di Wagyu  
*Wagyu tataki*

Risotto al granchio reale  
*King crab risotto*

Millefoglie di rombo e crostacei  
*Turbot and shellfish mille-feuille*

Piccione e castagne  
*Pigeon and chestnuts*

Cioccolato e tabacco  
*Chocolate and tobacco*

Panettone e pandoro  
*Panettone and pandoro*

Caffè e delizie di Capodanno  
*Coffee and festive petit fours*

**Live music**

900€ per persona, bevande escluse  
*€900 per person, excluding drinks*