

VEGLIA DI NATALE
24 DICEMBRE

Dalle 19.30 alle 22.30

Aperitivo con Prosecco, pizzette e crochette di melanzane
Salmone affumicato su insalatina di sedano e rape,
rughetta e salsa agli agrumi
Zuppetta di lenticchie con gamberetti e semi di papavero
Raviolo con ricotta e arancio, pesce spada pomodorini e pistacchi
Baccalà mantecato in crosta con salsa di olive nere e capperi
Tiramisù al panettone
Caffè

Adulti € 60.00 | Bambini fino a 12 anni € 30,00
Bevande non incluse

From 7.30 pm to 10.30 pm

Aperitif with Prosecco wine assorted mini pizza
and egg-plant croquettes
Smoked salmon on a celery celeriac salad, arucola and citrus sauce
Lentil soup with shrimps and poppy seeds
Orange and ricotta cheese Raviolo, with swordfish cherry tomatoes
and pistachio nuts
Codfish mousse in a pastry crust with black olive sauce and capers
Tiramisù al panettone
Coffee

Adults € 60.00 | Children under 12y € 30,00
Beverages not included

CHRISTMAS EVE DINNER
DECEMBER 24th

PRANZO E CENA DI NATALE
25 DICEMBRE

Pranzo dalle 12.30 alle 14.30
Cena dalle 19.30 alle 22.30

Aperitivo con Prosecco e rustici caldi assortiti
Carpaccio di manzo marinato con salsa al parmigiano
e gocce di aceto balsamico
Passatina di ceci con guanciale Amatriciano croccante
Tagliolini all'uovo con funghi porcini e olive nere di Gaeta
Medaglioni di manzo con salsa al Barolo e timballo di scarola
Tortino alle castagne
Caffè

Adulti € 60.00 | Bambini fino a 12 anni € 30,00
Bevande non incluse

Lunch from 12.30 pm to 2.30 pm
Dinner from 7.30 pm to 10.30 pm

Aperitif with Prosecco wine and assorted pizza bites
Marinade beef carpaccio with parmigiano sauce
and balsamic vinegar
Chick peas soup with crunchy Amatriciano bacon
Home-made Egg pasta with Porcini mushrooms
and olives from Gaeta
Beef medallions with Barolo wine sauce and batavian
endive timbale
Chestnuts tart
Coffee

Adults € 60.00 | Children under 12y € 30,00
Beverages not included

CHRISTMAS DAY
LUNCH AND DINNER
DECEMBER 25th