

Vigilia del Santo Natale – Christmas Eve

24 dicembre 2025

Il menu'

Benvenuto dello Chef – Chef's welcome

Maritozzo con baccalà mantecato e polvere di caffè

Maritozzo with creamed cod and coffee powder

Insalata di mare 0-50 con vellutata di patate

Seafood salad 0-50 with potatoes cream

Capesante gratinate con purea di porro e germogli

Gratinated scallops with leek purée and sprouts

"Black Sea": sfoglie di pasta al nero di seppia con ragù di mare

"Black Sea": squid ink pasta sheets with seafood ragout

"Sottobosco 1.0": merluzzo con spuma di patate e sentori di sottobosco

"Underwood 1.0": codfish with potatoes foam and forest aromas

Ricciola in guazzetto con crosta mediterranea

Amberjack in broth with mediterranean crust

Crostatina pasticcera e frutta fresca

Custard and fresh fruit tartlet

Petits four

Petits four

Panettone con la crema zabaione

Panettone with eggnog cream

Euro 130,00 per persona

Bevande escluse – Drinks excluded

Degustazione pane e servizio sono inclusi nella maggiorazione del 10% totale per il coperto.

Bread tasting and service are included in the 10% surcharge on the total for cover charge.

Al fine di preservare le qualità organolettiche tutti i nostri prodotti subiscono un procedimento di abbattimento di temperatura negativa (a norma di legge).

Si invitano gli ospiti con allergie o intolleranze a fare riferimento al personale di sala per le necessarie delucidazioni (Reg. UE 1169/2011)

In order to preserve the organoleptic qualities all our products undergo a negative temperature reduction process (in accordance with regulations).

Guests with allergies or intolerances are kindly requested to contact the dining room staff further information (UE Regulation 1169/2011)

Santo Natale – Holy Christmas

25 dicembre 2025

Il menù

Benvenuto dello Chef – Chef's welcome

Tacos di coda alla vaccinara

Oxtail tacos alla vaccinara

Spiedo di anatra all'orientale

Oriental style duck on a spit

Uovo in BT con spuma di patate e tartufo

Egg cooked at low temperature with potatoes foam and truffle

Mousse di foie gras con purea di mela, gelatina e crumble di amaretti

Foie gras mousse with apple purée, amaretto jelly and crumble

Tortelli di anatra con riduzione all'Amarone e polvere di funghi

Duck tortelli with Amarone wine reduction and mushroom powder

Agnello in crosta di cornflakes con purea di zucca al tartufo e castagne

Lamb in cornflake crust with truffle pumpkin purée and chestnuts

Montblanc al caffè e zucca

Coffee and pumpkin Montblanc

Petits four

Petits four

Panettone con la crema zabaione

Panettone with eggnog cream

Euro 130,00 per persona

Bevande escluse – Drinks excluded

Degustazione pane e servizio sono inclusi nella maggiorazione del 10% sul totale per il coperto.

Bread tasting and service are included in the 10% surcharge on the total for cover charge.

Al fine di preservare le qualità organolettiche tutti i nostri prodotti subiscono un procedimento di abbattimento di temperatura negativa (a norma di legge).

Si invitano gli ospiti con allergie o intolleranze a fare riferimento al personale di sala per le necessarie delucidazioni (Reg. UE 1169/2011)

In order to preserve the organoleptic qualities all our products undergo a negative temperature reduction process (in accordance with regulations).

Guests with allergies or intolerances are kindly requested to contact the dining room staff further information (UE Regulation 1169/2011)