



Pranzo Natale

Per rendere ancora più speciale il vostro Natale, abbiamo creato 3 proposte di menu che uniscono tradizione e creatività, per un'esperienza di sapori autentici e raffinati da condividere con le persone care

• GRAN PLATEAU •

• MENU' MARE •

• MENU' TERRA •

Grand Plateaux Royale de Fruits de Mer



Entrée di benvenuto

Plateau Royale

9 Ostriche Special n 3, 1/2 Granchio, 1/2 Astice, 1 Belon 00, 1 Vongola grossa della Bretagna, 1 Clams, 1 Tartufo grosso, 1 Fasolaro, 3 Mandorle, 5 cuori di mare, 2 Cannolicchi, 1 Scampo, 1 Gambero rosso di Sicilia, 2 Gamberi Rosa cotti, 15 Gamberetti Grigi, , 5 Bulots, 10 Lumachine di Mare, Cozze mar Mediterraneo, Cozze pelose. (Ricci e altri frutti di mare secondo la reperibilità stagionale)

Dessert

Panettone artigianale servito con una morbida crema al mascarpone, per una chiusura golosa e raffinata.

€ 90

Mare



Entrée di benvenuto

Antipasti

Tartare di Ricciola Freschissima servita con morbida Ricotta di Bufala, Gel di Mele e Alici per una nota decisa nel gusto

Polpo tenero, Crema di Peperoni per una nota avvolgente, Flan Pappa al Pomodoro

Primo

Risotto Carnaroli arricchito con Gamberi Viola e Fondo di Mare per un sapore intenso

Secondo

Filetto di branzino

accompagnato da una Crema di Sedano Rapa e dalla dolcezza avvolgente della Polpa di Riccio

Dessert

Panettone Artigianale servito con una morbida Crema al Mascarpone, per una chiusura golosa e raffinata.

€ 80

with love
AV

Incluso coperto

Terra



Entrée di benvenuto

Antipasti

*Tartare di Fassona Piemontese, arricchita da Crema
Parmigiano e Pere per un tocco fresco*

*Vitello Tonnato, servito con Crema di Prezzemolo
Cipolla Caramellata per un equilibrio di sapori
intensi e delicati*

Primo

*Risotto cremoso allo Spinacino, con Carne Salada
leggermente speziata e Noci per una nota croccante e
avvolgente*

Secondo

*Guancia di Vitello Cotta a Bassa Temperatura
servita su soffice di Patate e il suo fondo ridotto e
saporito*

Dessert

*Panettone artigianale accompagnato da una ricca
crema al mascarpone, per una dolce conclusione dal
gusto tradizionale.*

€ 80

with love
AV

Incluso coperto

Bambini



Entrée di benvenuto

Primo

*Risotto alla parmigiana o Pasta al pomodoro e
basilico fresco*

Secondo

Cotoletta e patatine fritte

Dolce

Panettone Artigianale con crema mascarpone

€ 35



Incluso coperto