



# 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

AV <sup>with</sup>  
<sub>love</sub>

*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.*

with  
love

€ 80

*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

AV <sup>with</sup>  
<sub>love</sub>

*Incluso coperto*