



VIGILIA DI NATALE CHRISTMAS EVE *24 Dicembre 2026*



Branzino

Sedano, mela verde e caviale Royal Traditional
Sea bass with celery, green apple, and Royal Traditional caviar

Zuppa di cicerchie

Con lumache di mare e ostriche scottate
Grass pea soup with sea snails and seared oysters

Fregola

Lattuga di mare, scampi e seppie
Fregola with sea lettuce, langoustines, and cuttlefish

Gnocchetti di baccalà

Con verza e bottarga di tonno
Salt cod gnocchetti with Savoy cabbage and tuna bottarga

Rombo chiodato

Puntarelle, mandorle e prosciutto di Parma
Turbot with puntarelle chicory, almonds, and Prosciutto di Parma

Zuppa inglese

Pan di Spagna bagnato all'Alchermes, crema alla vaniglia
e cioccolato, con gelato alla ricotta di bufala
*Alchermes-soaked sponge cake, vanilla
and chocolate custard, with buffalo ricotta gelato*

Panettone artigianale

Con salsa alla vaniglia
Artisanal Panettone with vanilla sauce



Menu: euro 290 per persona *Menu: 290 euros per person*
Abbinamento vini: euro 180 per persona, incluso un flûte di Champagne Laurent-Perrier
Héritage Brut servito come aperitivo
*Wine pairing: 180 euros per person, including a flute of Laurent-Perrier Héritage
Brut Champagne served as an aperitif*