



CENA DELLA VIGILIA DI NATALE

CHRISTMAS EVE DINNER

24 Dicembre 2025



Ricciola

Avocado, mela annurca e yogurt di bufala
Amberjack, avocado, Annurca apple, and buffalo yogurt

Mazzancolla

Carciofi, aglio nero, zabaione e caviale Royal Traditional
Prawn, artichokes, black garlic, Zabaione, and Royal Traditional caviar

Lumachine

Ricci di mare, alici alla colatura, ventresca di tonno stagionata e coulis di pomodorino giallo
Lumachine pasta, sea urchins, anchovies with colatura, aged tuna belly, and yellow cherry tomato coulis

Fusilli

Ristretto di granchio, finocchio, gambero rosso e calamaretto spillo
Fusilli with crab reduction, fennel, red prawn, and baby squid

Branzino

Caviale di aringa, cipollotto, patate nocciola e salsa di vongole veraci
Sea Bass, herring caviar, spring onion, hazelnut potatoes, and clam sauce

Sfere Speziate

Mousse al cioccolato bianco e fava tonka, frolla al pan di zenzero e sorbetto al mandarino
Spiced Spheres, white chocolate and tonka bean mousse, gingerbread shortcrust, and mandarin sorbet

Panettone Artigianale con salsa vaniglia
Artisanal Panettone with vanilla sauce



Menu: euro 290 per persona Menu: 290 euros per person

Abbinamento vini: euro 170 per persona con flûte di Champagne Brut Cuvée Hemera 2013 Henriot per aperitivo
Wine pairing: 170 euros per person with a flûte of Champagne Brut Cuvée Hemera 2013 Henriot for the aperitif