

Christmas Eve Dinner



24 dicembre 2023

Borgo San Jacopo

Scampi

marinati, carciofo affumicato, crema di patate allo zafferano e bottarga di tonno

Marinated scampi smoked artichoke, saffron potato cream and tuna bottarga

Baccalà

verdure in agrodolce e coulis alle erbe

Baccalà Sweet and sour vegetables and herb coulis

Spaghettoni

crema di burrata, limone, ostriche scottate e caviale Oscietra

Spaghettoni burrata cream, lemon, seared oysters and Oscietra caviar

Ravioli

astice blu, cime di rapa e zabaione agli agrumi

Ravioli Blue lobster, turnip greens and zabaione with citrus fruits

Triglia

cavolo nero, ceci e murici

Mullet black cabbage, chickpeas and sea snails

Monte Bianco

Pan di spagna al cioccolato fondente, crema di marroni e ganache al rum

Mont Blanc Sponge cake with dark chocolate, chestnut cream and rum ganache

Panettone artigianale con salsa vaniglia

Traditional panettone with vanilla sauce



€270 per persona

€160 wine pairing, con un flûte di Champagne Blanc de Blancs 2010
Billecart Salmon per cominciare

€270 per person

€160 wine pairing, with a flûte of Champagne Blanc de Blancs 2010
Billecart Salmon to start

