

# *Cena della Vigilia di Natale*

CHRISTMAS EVE DINNER

24.12.2024

*In aggiunta al nostro Menu à la Carte, proponiamo le seguenti creazioni del nostro Chef:  
In addition to our Menu à la Carte, we propose the following creations of our Chef:*

## ***Capesante arrostita, castagne e tartufo nero pregiato***

*Roasted scallops, chestnuts and black truffle*

**€ 26,00**

## ***Fagottini di patata affumicata, tartufo e scampi***

*Fagottini pasta stuffed with smoked potato, truffle and scampi parcels*

**€ 28,00**

## ***Astice gratinato alla Fradiavola*** (CONSIGLIATO PER 2)

*Lobster au gratin fradiavola* (RECOMMENDED FOR 2)

**€ 80,00**

## ***Tenerenza al torrone bianco e pistacchio***

*Tenderness with white nougat and pistachio*

**€ 14,00**

# *Pranzo di Natale*

## CHRISTMAS LUNCH

25.12.2024

*In aggiunta al nostro Menu à la Carte, proponiamo le seguenti creazioni del nostro Chef:  
In addition to our Menu à la Carte, we propose the following creations of our Chef:*

***Battuta di manzo marinata con salsa Teriyaki  
e spuma al rafano***

*Beef tartare marinated with Teriyaki sauce and horseradish foam*

**€ 26,00**

***Cappelletti della tradizione al tartufo nero pregiato***

*Traditional cappelletti with prized black truffle*

**€ 28,00**

***Filetto di vitello in crosta ai funghi porcini,  
spuma di patate e salsa al tartufo***

*Veal fillet in a crust with porcini mushrooms, potato foam  
and truffle sauce*

**€ 30,00**

***Tenerizza al torrone bianco e pistacchio***

*Tenderness with white nougat and pistachio*

**€ 14,00**

# *Cena di Gala*

## GALA DINNER

31.12.2024

***Branzino dell'Argentario, dressing allo Yozu e pepe rosa***  
*Argentario sea bass, Yozu dressing and pink pepper*

***Ostrica del Gargano gratin in salsa Mornay al dragoncello***  
*Gargano oyster au gratin in Mornay sauce with tarragon*

***Roché di baccalà di Morro, spuma di patate e bianchetto d'Alba***  
*Morro cod roché, potato foam and Alba bianchetto*

***Lingotto di anatra Barberie e arance rosse***  
*Barberie duck ingot and blood oranges*

***Tortello di aragosta del Mediterraneo e tartufi di mare***  
*Tortello pasta with Mediterranean lobster and sea truffles*

***Scampi siciliani alla Fradiavola***  
*Sicilian scampi alla Fradiavola*

***Carré d'agnello laccato al miele di corbezzolo, cremoso di Blu di Bufala e pomme dauphine***  
*Lamb rack lacquered with strawberry tree honey, creamy Blu di Bufala and pomme dauphine*

***Macaron al Mont Blanc***  
*Mont Blanc macaroon*

***Croccante di sfoglia, vaniglia del Madagascar e caramello***  
*Crunchy puff pastry, Madagascar vanilla and caramel*

***Cotechino artigianale e lenticchie di Castelluccio***  
*Home made cotechino and Castelluccio lentils*

***€470.00 p.p. (Vini esclusi / Wines excluded)***

# Terrazza Les Etoiles

## L I G H T D I N N E R

31.12.2024

**Capasanta, variazione di amaranto,  
gel al mango affumicato e caviale**

*Scallop, amaranth variation, smoked mango gel and caviar*

**Tataki di palamita laccata all'orientale su mousse  
di cavolfiori e insalatina croccante al dressing di anacardi**

*Oriental lacquered bonito tataki on cauliflower mousse  
and crispy salad with cashew dressing*

**Tortello nero di patate ratte affumicate, Bouillabaisse  
del Mediterraneo e mollicata pugliese croccante**

*Black Tortello with smoked ratte Potatoes, Mediterranean Bouillabaisse  
and Crispy Apulian Breadcrumbs*

**Salmon selvaggio, salsa caviar cream e pak choi arrosto**

*Wild salmon, caviar cream sauce and roasted pak choi*

**Croccante di sfoglia,  
vaniglia del Madagascar e caramello**

*Crunchy puff pastry, Madagascar vanilla and caramel*

**€250.00 p.p. (Vini esclusi / Wines excluded)**