



Sotto il Vischio

Souvette

Prosecco

Sparkling Wine

Vino bianco e Vino rosso selezionati

Selection of white and red Wine

Diana Christmas cocktail

Cocktail analcolico

Analcoholic cocktail

Acqua

Water



Appetizers

Shortino di Zucca e Noci

Shotglass of Pumpkin and Walnut



Mojito di Barbabietola al profumo di Menta e Lime

Mojito of Beet with Mint and Lime



Conetti con tempura Vegetale

Vegetables Tempura



Gamberetto croccante in salsa cocktail

Crispy Shrimps in cocktail sauce



Cheesecake salata con Ricotta e Guanciale

Savoury cheesecake with Ricotta cheese and Smoked Hog Jowl



Tartellette black con Insalata russa

Mini pies with Insalata Russa



Primi piatti (1 a scelta)

First courses (1 of your choice)

Crespelle con Funghi Porcini su fonduta di Parmigiano

Porcini Mushroom stuffed Crepes with Parmesan fonduta

Risotto Vialone nano al profumo di mare, crema di Fagioli,

Cozze e Pecorino romano DOP

Risotto with Mussel, Pecorino cheese and cream of Beans

Mezzi Rigatoncini trafilati al bronzo con ragù bianco
di Black Angus australiano, Limone e Timo
Mezzi Rigatoncini pasta with australian Black Angus Meat sauce, Lemon and Thyme

Gnocchetti di Patate artigianali con Zucca e Mandorle tostate
al profumo di Rosmarino
Handmade Potato Gnocchetti with Pumpkin, toasted Almond and Rosemary



Dolci al buffet
Buffet of Sweets

Salame del Re
Chocolate "King" Salami

Zuppa Inglese di Pandoro al Mascarpone
Italian Trifle with Leavened Cake and Mascarpone cheese

Misto di Frutta natalizia con Mandorle e Uvetta
Christmas mixed of Fruit with Almond and Raisin

Euro 35,00 p.p.