

Welcome

- ❖ Flute di prosecco
- ❖ Patanegra con pan y tomate
- ❖ Pacchero soffiato alla carbonara

Antipasti

- ❖ Tartare di sashi finlandese con funghi porcini alla brace e tartufo fresco
- ❖ Carpaccio di Black Angus con puntarelle e maionese alle alici
- ❖ Gyoza di Wagyu alla griglia con verza e tartufo
- ❖ French toast con Maialino CBT e salsa bbq speziata

Sala 1

170,00 euro / persona
(BEVANDE ESCLUSE)

Primi

- ❖ Risotto allo zafferano, champagne e caviale
- ❖ Raviolone con fonduta di grana 36 mesi e tartufo fresco

Secondi

- ❖ Guancia di manzo brasata al Barolo e mirtilli
- ❖ Carciofo alla romana
- ❖ Profitterol fatto in casa con crema agli agrumi
- ❖ Sgroppino al limone
- ❖ Dolci della tradizione natalizia
- ❖ Cotechino e lenticchie

Sala 2

130,00 euro / persona
(BEVANDE ESCLUSE)

Welcome

- ❖ Glass of Prosecco
- ❖ Patanegra with pan y tomate
- ❖ Carbonara puffed pasta bite

Starters

- ❖ Finnish sashi tartare with grilled porcini mushrooms and fresh truffle
- ❖ Black Angus carpaccio with puntarelle and anchovy mayonnaise
- ❖ Grilled Wagyu gyoza with savoy cabbage and truffle
- ❖ French toast with CBT pork and spiced bbq sauce

Hall 1

170,00 euros / person
(EXCLUDING DRINKS)

First Courses

- ❖ Saffron risotto with champagne and caviar
- ❖ Raviolone filled with 36-month aged Grana Padano fondue and fresh truffle

Main Courses

- ❖ Beef cheek braised in Barolo wine with blueberries
- ❖ Roman-style artichoke
- ❖ Homemade profiterole with citrus cream
- ❖ Lemon sgroppino
- ❖ Traditional Christmas desserts
- ❖ Cotechino and lentils

Hall 2

130,00 euros / person
(EXCLUDING DRINKS)