

# CHRISTMAS

## Menu

### Assaggi

SFORMATINO DI ZUCCA DOLCE CON CREMA DI PORCINI CON  
CROCCANTE DI PARMIGIANO REGGIANO DOP

SWEET PUMPKIN FLAN WITH PORCINI MUSHROOM CREAM AND  
CRISPY PARMESAN CHEESE DOP  
(GLAS ARNEIS)

RAVIOLI TIPO DEL PLIN PREPARATI IN CASA CON SUGO DI  
ARROSTO  
FRESH RAVIOLI FILLED WITH PORK LOIN  
, VEAL, SPINACH, ENDIVE, ONION, PARMESAN REGGIANO WHIT  
ROAST SAUCE

(GLAS NEBBIOLO)

TRANCIO DI PESCE SPADA ALLA LIVORNESE ADAGIATO SU UNA  
PASSATA DI DATTERINO, ORIGANO E UNA TARTARE DI OLIVE E  
CAPPERI DI PANTELLERIA IGP, CON CONTORNO DI VERDURE DI  
STAGIONE

SWORDFISH STEAK PREPARED IN LIVORNESE STYLE, WITH A  
SAUCE OF DATTERINO TOMATOES, OREGANO AND A TARTARE  
OF OLIVES AND CAPERS FROM PANTELLERIA IGP, WITH  
SEASONAL VEGETABLES

(GLAS BRUT MILLESIMATO)

PANETTONE PANDORO FARCITO CON CREMA DI MASCARPONE,  
FRUTTI DI BOSCO FRESCHI E GELATO ALLA  
VANIGLIA  
PANETTONE PANDORO FILLID WITH MASCARPONE CREAM  
BERRIES AND VANILLA ICE CREAM

(GLAS BIRBET)

**Menu Price 75€**

\*Arrangiamento vino 40€ pp

\*Wine arrangement 40€ pp