

# Christmas MENU

24 Dicembre dalle 19.00 December 24th from 7pm

## ANTIPASTO STARTER

Salmone marinato, affumicato alle ciliegie con insalatina di finocchi, polvere di olive e salsa agli agrumi  
Marinated salmon, smoked with cherries and served on fennels salad with olives powder and citrus fruits dressing

## PRIMO FIRST COURSE

Cappellotti di baccalà e ricotta di bufala con zuppetta di ceci  
Fresh pasta cappellotti stuffed with cod and buffalo ricotta cheese served on chickpeascream

## SECONDO SECOND COURSE

Trancio di ombrina scottato al pepe rosa, involtino di indivia con pinoli e uva sultanina  
Croaker fillet seared with pink pepper and served with endive, pine nuts and raisin roll

## DOLCI DESSERTS

Mousse di castagne con crumble al cioccolato fondente 75% e salsa cachi  
Dolci della tradizione  
Chestnut mousse with 75% dark chocolate crumble and persimmon sauce  
Traditional desserts

## BEVANDE DRINKS

Acqua, selezione di vini I Sofà e caffè  
Water, I Sofà wine selection and coffee

ADULTI 80€ BAMBINI SOTTO I 12 ANNI 56€  
ADULTS 80€ CHILDREN UNDER 12 YEARS OLD 56€