

# Christmas Eve

---

24 DECEMBER 2024 - 21:00

---

Uovo croccante con morbido di patate,  
fonduta di bitto, spinacino fresco e tartufo nero

*Crispy egg with soft potato, bitto cheese fondue,  
fresh spinach, and black truffle (1, 3, 7)*

Carpaccio di manzo alle erbe con insalatina di frutti di bosco,  
cremoso al caprino e sfoglie di pane di Altamura

*Beef carpaccio with herbs, berry salad,  
goat cheese cream, and Altamura bread flakes (1, 7, 8, 9)*

Mezzo pacchero rigato mantecato al ragù bianco di faraona  
con salsa di zucca, cremoso al pecorino e funghi finferli ripassati

*Mezzi paccheri rigati pasta with white guinea fowl ragout,  
pumpkin sauce, pecorino cream, and sautéed chanterelle mushrooms (1, 7, 9)*

Sella d'agnello cotta a bassa temperatura con foie gras di anatra scottata,  
fondo alle amarene, purea di sedano rapa e gioco di funghi

*Low-temperature cooked saddle of lamb with seared duck foie gras,  
black cherry stock, celeriac puree, and mushrooms (7, 8, 9)*

Torta meneghina della tradizione con salsa inglese al mandarino tardivo

*Traditional Milanese cake with late mandarin English cream (1, 7, 10)*

€120,00 per persona (acqua, caffè e 1 flûte di benvenuto)

€120,00 per person (water, coffee, and 1 welcome flûte)