Christmas Eve Dinner

24TH DECEMBER 2026 - 20:00

Ostrica servita con una mini brunoise di cetriolo aromatizzata al Gin
Gamberi rossi di Mazara del Vallo con lardo di Colonnata, ginepro
e patata morbida affumicata
Capesante gratinate al profumo di limone servite su un letto di insalatina fresca

Oyster with a mini brunoise of gin-infused cucumber
Mazara del Vallo red prawns with Colonnata lard, juniper and creamy smoked potato
Lemon-scented scallops au gratin on a bed of fresh salad

Risotto riserva San Massimo all'astice, dragoncello e melograno
Riserva San Massimo risotto with lobster, tarragon and pomegranate

Rombo alla plancia, cime di rapa alla romana, salsa ai ricci di mare accompagnate da croccante di pane
Grilled turbot with Roman-style turnip greens, sea urchin sauce and crispy bread

Panettone e Pandoro della tradizione con salsa al cioccolato
Tronchetto di Natale con crema alla Nocciola
Traditional panettone and pandoro with chocolate sauce
Yule log with hazelnut cream

the Roof
DEI CAVALIERI COLLECTION

Christmas Lunch

25TH DECEMBER 2026 - 13:00

Raviolo di ossobuco di vitello e salsa allo zafferano
Veal ossobuco ravioli and saffron sauce

Rollè di tacchinella ripiena di castagne, crauto, melograno e pistacchi in gelatina
Terrina di foie gras, pan brioches tostato e composta di fichi
Rolled turkey stuffed with chestnuts, served with sauerkraut, pomegranate and pistachio in jelly
Foie gras terrine with toasted brioche and fig compote

Cappelletti ripieni di cappone della tradizione serviti con il suo brodo caldo
Bollito misto della tradizione con mostarde artigianali e salsa verde
Traditional capon-filled cappelletti served in hot capon broth
Traditional selection of boiled meats with artisanal mostarda and salsa verde

Tronchetto di Natale con crema alla nocciola
Panettone e Pandoro della tradizione con salsa alla vaniglia
Yule log with hazelnut cream
Traditional panettone and pandoro with vanilla sauce

the Roof
DEI CAVALIERI COLLECTION

New Year's Eve Gala Dinner

31ST DECEMBER 2026 - 20:00

Flûte di benvenuto e canapè
Welcome flûte and canapés

Ca' del Bosco Franciacorta Cuvée Prestige

Frittino di sarde e scampi con cipolla in agrodolce
Lightly fried sardines and scampi with sweet and sour onions

Risotto al tartufo bianco d'Alba
Risotto with white truffle from Alba

Dolcetto "La Matinera" Rocche dei Manzoni 2025

Lasagnetta di mare su letto di alghe e fumetto montato
Seafood lasagna on a bed of seaweed with emulsified fish stock

Sharis Livio Felluga 2023

Insalata di astice alla Catalana
Catalan-style lobster salad

Amarone "Costasera" Masi Riserva 2019

Suprema di Faraona farcito con foie gras, carciofi e il suo jus
Guinea fowl supreme stuffed with foie gras, artichokes, served with its jus

Pera cotta e spuma di vin brulè
Poached pear and mulled wine foam

Orodoro Passito Cantina Mesa 2023

Panettone e Pandoro della tradizione con salsa alla vaniglia e cioccolato
Traditional panettone and pandoro with vanilla and chocolate sauce

Cotechino e lenticchie
Cotechino and lentils

Ruinart Blanc de Blancs

the Roof
DEI CAVALIERI COLLECTION