



HOTEL
ROYAL
BISSOLATI
★ ★ ★ ★

Christmas MENÙ

ANTIPASTI

Amuse-bouche dello chef

Carpaccio di spada affumicato con bouquet di insalata, salsa yuzu e pomodori essiccati

.....

PRIMA PORTATA

Lasagnetta di frutti di mare con salsa al nero di seppia

.....

SECONDA PORTATA

Coda di rospo alla piastra con crema all'aglio nero, verdure croccanti e salsa al burro

.....

DESSERT

Mousse al cioccolato bianco con crema al pistacchio e nocciole pralinate

STARTERS

Chef's amuse-bouche

Smoked swordfish carpaccio with lettuce bouquet, yuzu sauce and dried tomatoes

.....

FIRST COURSE

Seafood mini lasagna with squid ink sauce

.....

MAIN COURSE

Grilled monkfish with black garlic cream, crispy vegetables and butter sauce

.....

DESSERT

White chocolate mousse with pistachio cream and praline hazelnuts

Prezzo 110€ a persona.
Il prezzo, oltre al menù, comprende 1 flute di prosecco e un Pandoro della tradizione italiana.
Bevande escluse.

Price 110€ per person.
The price includes the menù, 1 flute of prosecco and a traditional Italian Pandoro.
Drinks not included.