

Menu di Natale

TERRINA DI FEGATINI, PAN BRIOCHE AL ROSMARINO
E MARMELLATA DI CIPOLLE ROSSE
*CHICKEN LIVER WITH ROSEMARY PAN BRIOCHE AND RED
ONION MARMELADE*

16€

(1-3-7-8)

TORTELLINI FATTI IN CASA IN BRODO DI CAPPONE
HOME MADE TORTELLINI IN CAPON BROTH

22€

(1-3-8)

BOLLITO MISTO TRADIZIONALE CON PURÈ DI PATATE
E

SALSE DI ACCOMPAGNAMENTO

*TRADITIONAL "BOLLITO" WITH POTATO PURÉ AND
VARIOUS SAUCES*

34€

(1-3-8)

BAVARESE AL PANETTONE ARTIGIANALE GLASSATO
AL CIOCCOLATO FONDENTE, BISCOTTO ALLE
MANDORLE E CREMA INGLESE

*HOME MADE PANNETONE BAVARESE WITH A DARK
CHOCOLATE GLAZE, ALMOND BISCUITS AND ENGLISH
CREAM*

10€

(1-3-7-13)

LISTA ALLERGENI _ ALLERGY LIST

1-GLUTINE/GLUTEN

2-CROSTACEI/CRUSTACEANS

3-UOVA/EGG

4-PESCE/FISH

5-ARACHIDI/PEANUTS

6-SOIA/SOY

7-LATTE/DAIRY

8-SEDANO/CELERY

9-SENAPE/MUSTARDS

10-ANIDIRIDE SOLFOROSA/SULFITES

11-SESAMO/SESAME

12-LUPINI/LUPINS

13-FRUTTA A GUSCIO/NUTS

14-MOLLUSCHI/MOLLUSKS



APERITIVO ALLA CERTOSA

CRUDITÈ DI CROSTACEI
CRUSTACEAN CRUDITÉ

CARPACCIO DI SAMONE MARINATO AGLI AGRUMI CON INSALATA DI CAVOLO CAPPUCCIO ROSA
CITRUS-MARINATED SALMON CARPACCIO WITH PINK CABBAGE

CANNOLI AL SESAMO CON TARTARE DI TONNO E PISTACCHIO
SESAME CANNOLI FILLED WITH TUNA TARTARE AND PISTACHIOS

MILLEFOGLIE DI MANGO E CAPESANTE AL TABASCO
MANGO AND SCALLOP MILLE-FEUILLE W60ITH TABASCO

SANDWICH DI PESCE SPADA E CAPRINO ALLE ERBE FRESCHE
SWORDFISH AND GOAT CHEESE SANDWICH WITH FRESH HERBS

SPAGHETTI DI SEPIA CON POMODORI CONFIT E GERMOGLI
CUTTLEFISH SPAGHETTI WITH CONFIT TOMATOES AND SPROUTS

VELLUTATA DI CAVOLFIORE CON POLPO SCOTTATO E NOCCIOLE
CAULIFLOWER VELOUTÉ WITH SEARED OCTOPUS AND HAZELNUTS

ENTRÉE

MARITONZO SALATO CON BACCALÀ MANTECATO E MARMELLATA DI PEPPERONI
SAVORY MARITONZO WITH WHIPPED SALT COD AND BELL PEPPER MARMALADE

PRIMI

RISOTTO ALLE ORTICHE DI CAMPO, TARTARE DI GAMBERO ROSSO E BURRATA
NETTLE RISOTTO WITH RED PRAWN TARTARE AND BURRATA

PACCHERI AL CACCIUCCO ALLA LIVORNESE, PROFUMO DI LIMONE E OLIO AL PREZZEMOLO
PACCHERI WITH LIVORNO-STYLE CACCIUCCO, A HINT OF LEMON AND PARSLEY OIL

SECONDO

FILETTO DI SAN PIETRO ARROSTITO CON EMULSIONE DI ZUCCA GIALLA AL ROSMARINO E
ORTAGGI DI STAGIONE

*ROASTED JOHN DORY FILLET WITH A YELLOW PUMPKIN AND ROSEMARY EMULSION, SERVED
WITH SEASONAL VEGETABLES*

PREDESSERT

SORBETTO AL LIME E MENTA
LIME AND MINT SORBET

DOLCE

CIOCCOLATO BIANCO, PERE E CAMELLO SALATO
WHITE CHOCOLATE, PEAR, AND SALTED CAMEL

PER FESTEGGIARE L'ANNO NUOVO

FLUTE DI CHAMPAGNE
MANDARINI, UVA, PICCOLA PASTICERIA & LENTICCHIE
MANDARIN, GRAPES, COOKIES & LENTILS

150€, BEVANDE ESCLUSE
150€, DRINKS EXCLUDED