

## *Menu di Natale*

*Disponibile sabato 24 dicembre alle ore 20:00  
e  
domenica 25 dicembre 2022 ore 13:00*

*Trancio di ricciola bruciato al cannello con gel di basilico,  
chips di riso soffiata e salsa allo zafferano*

*Tortelli ripieni di gambero rosso di Mazara del Vallo  
con spuma di patata allo zenzero e salsa al nero di seppia*

*Risotto alle cime di rapa con crema di stracciatella pugliese e limone candito*

*Filetto di manzo al brunello di Montalcino con crema di topinambur e porro arrosto*

*Bavarese ai frutti di bosco con croccante al cioccolato e sorbetto al mandarino*

*Panettone / Pandoro*

*Caffè e petits fours*

*Acqua Minerale*

*Abbinamento enologico:*

*Franciacorta Brut Cru Perdu Castello Bonomi*

*Pinot Nero DOC Franz Haas 2019*

*Chianti Classico DOCG Capotondo Castelvevchi 2020*

*€ 90,00 a persona*

*Alla conferma è prevista una caparra del 50%*

*Per info e prenotazioni:*

*Tel: +39 055 245247 - concierge@regency-hotel.com*