


I sapori del mare, eleganza e leggerezza

*Flavors of the sea, elegance and lightness*

# CHRISTMAS EVE

*menù*

# VIGILIA DI NATALE

## menù

### Benvenuto

Crocchetta di baccalà mantecato, pomodoro e basilico, gel di cipolla in agrodolce
*Creamed cod croquette, tomato and basil, sweet and sour onion gel*

### Antipasto in condivisione

*Servito in un'unica portata · Served as a single course*

Bottoncino di pan brioche, alici e puntarelle
*Brioche bun, anchovies and puntarelle*

Polpo rosticciato, cremoso di patate, cipolla in agrodolce e briciole di pane aromatizzate
*Roasted octopus, creamy potato, sweet and sour onion and aromatic breadcrumbs*

Carciofo, Pecorino e mentuccia
*Artichoke, Pecorino and wild mint*

### Primi

Gnocchetti di zucca, baccalà, burro alla salvia
e mollica croccante al limone ed erbette aromatiche
*Pumpkin gnocchetti, cod, sage butter and crispy lemon&herb breadcrumbs*

Mezzo pacchero, scampi e calamari, nota d'arancia
*Mezzo pacchero, langoustines and squid, with a hint of orange*

### Secondo

Ombrina, finocchi arrostiti, salsa di zucca e terra d'oliva
*Meagre, roasted fennel, pumpkin sauce and olive crumb*

### Dessert

Tartelletta tipo pastiera con crema al limone
*Pastiera style tartlet with lemon cream*