

LA DOLCE VITA

RISTORANTE

★★★★L

*Festività
Natalizie*

Menù dello Chef Claudio Di Bernardo



Venerdì 24 Dicembre

CENA DELLA VIGILIA DI NATALE

Amuse Bouche

stuzzichino

Calamaretto

Spumoso di patate con
quadrucci di calamari tostati e topinambur

Marinaro

Risotto all'acqua di pomodoro,
di cozze, vongole e salsa caciucco

Bianco di Orata

Filetto arrostito!
Con radicchio brasato e coulis di mare

Sorbetto

Mascarfio

la cremosità del mascarpone
incontra il gusto del maracuja

Friandises

piccola pasticceria

CON SELEZIONE DI VINI ALLA CARTA

IL MENU DEGUSTAZIONE E' DA INTENDERSI PER TUTTI GLI OSPITI DEL TAVOLO



Sabato 25 Dicembre

PRANZO DI NATALE

Aperitivo di benvenuto

servito al tavolo

Carpaccio

di Capesante con agrumi e finocchio,
riduzione di bergamotto

Cappelletto di Magro

in brodo delicato di cappone, tradizionale

Fusilloro

Ai pistilli di zafferano e Franciacorta
con gamberi rossi, crema di burrata

Pil-Pil

filetto di black code
in guazzetto di ortaggi, olio evo e ceci

Pavlova

meringa e crema chantilly con
coulis e gelato di lamponi, pistacchio

Buffet degli Auguri

pasticceria natalizia

CON SELEZIONE DI VINI A CURA DEL SOMMELIER

IL MENU DEGUSTAZIONE E' DA INTENDERSI PER TUTTI GLI OSPITI DEL TAVOLO



Sabato 25 Dicembre

CENA DI NATALE

Cena e Vini - Menù à la carte

dalle 19,30 alle 21,30

Brindisi di Natale

per chi volesse trascorrere un momento speciale dopocena,
la sera ci sarà un brindisi con degustazione di distillati e dessert

presso il Lobby Bar

dalle 21,30 alle 23,30

Domenica 26 Dicembre

PRANZO E CENA DI SANTO STEFANO

Cena e Vini - Menù à la carte

dalle 19,30 alle 21,30



Cena per la Vigilia di Natale con vini esclusi, selezione con scelta alla Carta
€ 75 per persona (Il menu comprende le acque minerali e caffè)

Pranzo di Natale inclusa la selezione di vini a cura del Sommelier
€ 90 per persona (Il menu comprende le acque minerali e caffè)

Brindisi di Natale al Lobby Bar

€ 25 per persona (Selezione di distillati e dessert)