

Restaurant
L'Orangerie

MENU CENA
VIGILIA *di* NATALE

24 Dicembre 2023

CHRISTMAS EVE DINNER MENU
December 24th



AMUSE - BOUCHE

Cannolo di alga Nori farcito di tartare di tonno al lime, maionese allo Yuzu
Nori seaweed cannolo filled with lime tuna tartare, yuzu mayonnaise
(uova, pesce, solfiti - ***eggs, fish, sulphites***)

ANTIPASTI - STARTER

Insalatina russa, cialda alle rape rosse, astice
Russian salad, beetroot crisp, lobster
(glutine, crostacei, uova, latticini, sedano, solfiti - ***gluten, shellfish, eggs, dairy, celery, sulphites***)

Baccalà, patate viola, spuma di salsa verde, bottarga di muggine
Salted cod, purple potatoes, salsa verde mousse, mullet roe
(uova, pesce, latticini - ***eggs, fish, dairy***)

PRIMO - FIRST COURSE

Mezzelune di pasta fresca al branzino aneto e brunoise di verdure, salsa ai carciofi
Homemade pasta filled with seabass, dill and vegetables, artichokes sauce
(latticini, uova, pesce, sedano - ***dairy, eggs, fish, celery***)

SECONDO - MAIN COURSE

Trancio di spigola, topinambur, patate, ristretto ai crostacei e the verde
Seabass fillet, Jerusalem artichoke, potatoes, crustaceans and green tea reduction
(crostacei, pesce sedano - ***shellfish, fish celery***)

DESSERT

Variazione alla frutta secca
Dried fruit in various forms
(glutine, uova, latticini, frutta a guscio - ***gluten, eggs, dairy, nuts***)

Bevande escluse/drinks not included
90€ a persona/per person

MENU CENA VIGILIA *di* NATALE
Christmas Eve Dinner Menu