



Vigilia di Natale 2021

AROMA



Executive Chef Giuseppe Di Iorio

Aperitivo di benvenuto
Welcome aperitif

*

Polpo su pesto di prezzemolo con spuma di patate al limone e chips di pane
Octopus on parsley pesto with lemon potato foam and bread chips

*

Filetto di orata, purea di topinambur, gel al melograno e aria di cannella
Sea bream fillet, Jerusalem artichoke puree, pomegranate gel and cinnamon air

*

Ravioli di astice con caponata di melanzane profumate alla menta e perle di caviale
Lobster ravioli with mint-scented eggplant caponata and caviar pearls

*

Medaglione di branzino al pomodoro bruciato, tortino di cous cous di broccoli e riso nero
Sea bass medallion flavored with caramelized tomato, broccoli couscous flan and black rice

*

Tronchetto natalizio al pistacchio e nocciola con crema al caramello
Pistaccio and hazelnut Christmas nougat with caramel cream

Euro 300,00 p.p. - Euro 400,00 p.p. con abbinamento vini
Euro 300,00 p.p. - Euro 400,00 p.p. with wine pairing