
5-Course Christmas Set Dinner \$168⁺⁺

1 – 25 Dec
Tue – Sun



Carpaccio di Gamberi, Stracciatella, Pomodoro e Basilico
Red Prawn Carpaccio / Stracciatella Cheese / Tomato / Basil

Fegato Grasso, Frutto della Passione e Sedano Rapa
Foie Gras / Passion Fruit / Celeriac Puree

Casoncelli di Taleggio, Crema di Mais e Funghetti
Homemade Casoncelli / Taleggio Cheese Filling / Corn Cream / Mushrooms

Merluzzo alla Soia e Miele, Cannellini al Tartufo e Aria di Funghi
*Soya and Honey Glazed Atlantic Cod Fish / Truffle Cannellini Beans /
Air of Porcini Mushroom*

Or

Tacchinella Ripiena Al Forno Con Marroni
*Chestnut-stuffed Turkey Breast Roulade / Glazed Pearl Onions /
Marsala Wine Sauce*

Dolci di Natale
*"I Panettoni" & "Il torrone" Da Vittorio Traditional Panettone Cake /
Homemade Nougat "Torrone"*

