



25 Dicembre 2009
25th December 2009

Pranzo di Natale Christmas Lunch

*Flan di salumi natalizi su zuppetta di Brie e
tuille di Parmigiano Reggiano*
*Cured meats with a Brie cheese fondue
served with Parmesan cheese*

**

Brodo di tacchinella con gnocco romano e basilico nano
Turkey-hen stock with roman dumplings and basil

**

Stracotto di capretto al forno con piselli e patate in casseruola
Baked kid with casserole peas and potatoes

**

*Pastierina napoletana di grano tenero
con riduzione al Passito di Pantelleria*
*Napoletan cake made of ricotta cheese, wheat grains
and candied fruits served with a Passito di Pantelleria sauce*

**

Euro 65,00 per person, including DOC wines