



Vigilia di Natale 2023

AROMA



Executive Chef Giuseppe Di Iorio
Resident Chef Fabio Sangiovanni

Aperitivo di benvenuto
Welcome Aperitif

*

Bon bon di gamberi rossi e scampi con brodo tiepido al provolone del Monaco e tartufo
Red shrimp and scampi bon bon with warm provolone cheese broth and truffle

Capesanta scottata al sesamo, edamame e purea di pastinaca
Seared scallop with sesame, edamame and parsnip puree

*

Riso al salto, cozze e spuma di patate
Sautéed rice, mussels and potato mousse

Ravioli ripieni di totani e patate, ricci di mare e salsa all'aglio nero
Ravioli stuffed with squid and potatoes, sea urchin and black garlic sauce

*

Glacier51 affumicato, burro acido e scalogno, lattuga di mare e caviale di alici
Smoked black cod, sour butter and shallot, sea lettuce and anchovy caviar

*

Dessert

Vigilia Speziata
Spicy Eve

Menu degustazione - Tasting Menu
Euro 350,00 per persona - *per person*

Menù degustazione con abbinamento vini
Tasting Menu with wine pairing
Euro 500,00 per persona - *per person*