

# VIGILIA DI NATALE

## CHRISTMAS EVE

Cortesie di Benvenuto

*Amuse Bouche*



Capesante marinate con gazpacho di scarola e caviale

*Marinated scallops with endive gazpacho and caviar*



Risotto al cacciucco con scorfano e gallinella

*Cacciucco style risotto with scorpionfish and gurnard fish*



Candele di Gragnano con scampi e salsa alla vodka

*Gragnano candele pasta with langoustines and vodka sauce*



Dentice ai carboni con cavolfiore e cannolicchi

*Seared red snapper with cauliflower and clams*



Panettone con zabaione al Vin Santo

*Panettone with Vin Santo zabaglione*



Cre moso al cioccolato con composta di mandarino e gelato alle castagne

*Chocolate cream with tangerine compote and chestnut ice cream*



Frivolezze

Petit fours



# PRANZO DI NATALE

## CHRISTMAS LUNCH

Cortesie di Benvenuto

*Amuse Bouche*



Scampi scottati, fagioli Sarconi e peperone crusco

*Sautéed langoustines, Sarconi beans and crusco bell pepper*



Pici al nero con calamaretti e ajoblanco

*Pici pasta with cuttlefish ink, baby squid and ajoblanco sauce*



Tortellini in brodo di cappone con coriandoli di verdure

*Tortellini with capon broth with vegetable confetti*



Tacchinella della Valdichiana arrostita con castagne e cavoletti

*Roasted Valdichiana turkey with chestnuts and Brussels sprouts*



Panettone con crema inglese e gelato "Buontalenti"

*Panettone with English cream and "Buontalenti" ice cream*



Mousse al torrone con gelato al Grand Marnier e salsa al Passion Fruit

*Nougat mousse with Grand Marnier ice cream and passion fruit sauce*



Frivolezze

Petit fours

atto

DI VITO MOLLICA

# SAN SILVESTRO

## NEW YEAR'S EVE

Cortesie di Benvenuto

*Amuse Bouche*



Zuppetta tiepida di pesce

*Tuscan warm fish stew*



Granchio reale con carote e puntarelle

*King crab with carrots and winter chicory*



Raviolo ripieno di pollo bianco del Valdarno al tartufo bianco

*Raviolo filled with Valdarno white chicken and white truffle*



San Pietro scottato con topinambur e caviale Sevruga

*Sautéed John Dory fish with Jerusalem artichoke and Sevruga caviar*



Filetto di Wagyu al tartufo bianco

*Wagyu sirloin with white truffle*



Predessert



Semifreddo al gianduia con gelatina di lamponi e gelato allo zenzero

*Gianduia semifreddo with raspberry gelée and ginger ice cream*



Frivolezze

Petit fours

430

Bevande non incluse | Beverage not included

Wine pairing 270

