

PRANZO DI NATALE

25.12.2022

AMUSE BOUCHE

ANTIPASTI

*Crema di Cavolo Romano, farro croccante, capasanta scottata
Foie gras, pan brioche, marmellata di Cipolla rossa e gel all'arancia*

PRIMO

*Cappelletti ripieni di cappone e scarola,
brodo di cappone e spuma di parmigiano*

SORBETTO

Sorbetto all'arancia e zenzero

SECONDO

*Rollata di coniglio, ripiena di gamberi, patata alle erbe,
bottarga di tonno e crema di cardo*

DOLCE

Mini Panettone, ripieno di crema gianduia e spuma allo zabaione

**65 EURO A PERSONA,
BEVANDE ESCLUSE**

Tel.: +39 0141 769109

Email: vip@adagio-calamandrana.it

ADAGIO
ristorante | accademia

ANIMA
bistro deluxe

CHRISTMAS LUNCH

25.12.2022

AMUSE BOUCHE

STARTERS

*Seared scallop served on a cream of Romano cabbage & crispy spelt
Foie gras, pan brioche, red onion marmalade & orange gel*

FIRST

*Cappelletti stuffed with capon and escarole
endive, capon broth and parmesan mousse*

SORBET

Orange and ginger sorbet

SECOND

*Rabbit roll, stuffed with prawns, herby potatoes, tuna
roe and cream of cardon*

DESSERT

Mini Panettone, filled with gianduja cream and zabaglione mousse

**65 EURO A PERSONA,
BEVANDE ESCLUSE**

Tel.: +39 0141 769109

Email: vip@adagio-calamandrana.it

ADAGIO
ristorante | accademia

ANIMA
bistro deluxe