

Festive season menu

\$158

Carpaccio di Gambero Grigio con Cialda di Riso al Nero di Seppia e Gel al Pomodoro

Grey prawn carpaccio with squid ink rice wafer and tomato gel

OTTO

Zuppetta di Topinambour con Pepite di Fegato Grasso d'Anatra
Jerusalem artichokes veloute with seared foie gras morsels

OTTO

Raviolini alla Rucola Ripieni all'Astice e Ricotta di Pecora e la sua Bisque
Arugula raviolini with Boston lobster and ewe's ricotta cheese with own
bisque

OTTO

Coda di Rospo alla Siciliana con Purea di Melanzane
Monkfish medallions Sicilian style with fresh tomato, green olives, oregano
and pine nut, eggplant puree

Or

Tagliata di Manzo Giapponese con Zucca Confit e Vellutata di Castagne
Wagyu beef Tagliata with confit butternut squash and creamed chestnut
and rosemary

OTTO

Panettone Classico con Crema al Mascarpone e Frutti di Bosco
Classic Christmas panettone with mascarpone cream and berries

Servizio del Tè e Caffè

Coffee and tea

OTTO
OTTO

R I S T O R A N T E

Prices are subjected to 10% service charge & prevailing taxes.