



CENA DELLA VIGILIA DI NATALE

Christmas Eve Dinner

24 DICEMBRE 2023

IN AGGIUNTA AL NOSTRO MENU À LA CARTE,
PROPONIAMO LE SEGUENTI CREAZIONI DEL NOSTRO CHEF:

In addition to our Menu à la Carte, we propose the following creations of our Chef:

Capesante arrostate, castagne e tartufo pregiato
Roasted scallops, chestnuts and fine truffle

€ 26,00

Gocce di aragosta mediterranea,
crema ai crostacei ed essenza di basilico

Drops of Mediterranean lobster,
cream of shellfish and essence of basil

€ 32,00

Rana pescatrice alla cacciatora,
terrina di cardi fondente

Anglerfish Cacciatore stew,
dark cardoon terrine

€ 32,00

Un dolce pensiero
A sweet thought

€ 14,00



LUNCH DI NATALE Christmas Lunch

25 DICEMBRE 2023

IN AGGIUNTA AL NOSTRO MENU À LA CARTE,
PROPONIAMO LE SEGUENTI CREAZIONI DEL NOSTRO CHEF:

In addition to our Menu à la Carte, we propose the following creations of our Chef:

Quaglietta croccante alle nocciole e le sue uova
Crispy quail with hazelnuts and eggs

€ 26,00

.....
Cappelletti della tradizione al tartufo bianco
Traditional cappelletti with white truffle

€ 80,00

.....
Spaghetti di cacao alla chitarra, ragù di cinghiale
al ginepro e funghi porcini
Chocolate spaghetti alla chitarra, wild boar ragout with juniper
and porcini mushrooms

€ 28,00

.....
Controfiletto di cervo, polenta bianca, castelmagno e salsa alle spugnole
Venison sirloin, white polenta, Castelmagno cheese and morel sauce

€ 32,00

.....
Un dolce pensiero
A sweet thought

€ 14,00



GALA DINNER

31 DICEMBRE 2023

Scampo laccato al thè verde e caviale
Langoustine lacquered with green tea and caviar

.....

Ombrina bocca d'oro marinata al miele e salsa allo yozu
Goldenmouth croaker marinated in honey and yozu sauce

.....

Cremonese ai ricci di mare e pan brioche al pan d'epices
Creamy sea urchin and brioche bread with pain d'epices

.....

Perte di granchio reale, cocco e lemongrass
King crab pearls, coconut and lemongrass

.....

*Triglia di scoglio croccante al nero,
fondente di pomodori e salsa di bufala*
Crispy black red mullet, tomato fondant and buffalo sauce

.....

Filetto di vitella, foie gras e salsa duxelles
Veal fillet, foie gras and Duxelles sauce

.....

Delizia di cioccolato al latte e noci pecan con bisquit alla banana
Milk chocolate and pecan delight with banana bisque

.....

Cotechino artigianale e lenticchia di Castelluccio tradizionale
Artisan cotechino and traditional Castelluccio lentils

€ 470,00 pp

(VINI ESCLUSI / EXCLUDING WINES)



TERRAZZA LES ETOILES

Light Dinner

31 DICEMBRE 2023

Macaron di barbabietola e pepe sichuan, con anguilla affumicata

Ostrica al tabasco verde

Beetroot and Sichuan pepper macaron, with smoked eel

Oyster with green tabasco

.....

Crudo di sarago con caviale e finger lime.

Gelatina di cetriolo e creme fraîche

Sgombro in saor, millefoglie di mele e rape

Gambero bianco del mediterraneo croccante al curry

Raw sea bream with caviar and finger lime.

Cucumber gelatin and crème fraîche

Mackerel in saor, apple and turnip millefeuille

Crispy Mediterranean white prawn with curry

.....

Triglia ai cereali e salsa caldeirada

Guore di baccala di morro, alici e peperoni arrostiti

Polpo rosticcato e spuma di patate

Red mullet with cereals and Caldeirada sauce

Heart of Morro cod, anchovies and roasted peppers

Roasted octopus and potato foam

.....

Delizia di cioccolato al latte e noci pecan con bisquit alla banana

Milk chocolate and pecan delight with banana bisque

€ 220,00 pp

(VINI ESCLUSI / EXCLUDING WINES)