



Wednesday December 25th

CHRISTMAS BRUNCH BUFFET

ANTIPASTI

SELEZIONE DI FORMAGGI ITALIANI
Selection of Italian cheese

ASSORTIMENTO DI SALUMI TERRA DI SIENA
Selection of "Terra di Siena" cured meats

TRECCIA DI MOZZARELLA DI BUFALA CON POMODORI E
BASILICO
Buffalo mozzarella cheese with tomatoes and basil

INSALATA MILANO
Radicchio, Belgian endive, baby arugula, frisé and cherry tomato

SALMONE MARINATO
CON INSALATA DI ARANCE E FINOCCHIO
Marinated salmon with orange and fennel salad

GAMBERONI IN SALSA COCKTAIL
Prawn, cocktail sauce

INSALATA DI GRANO SARACENO, VERDURE SALTATE,
PECORINO E SEMI DI ZUCCA
Buckwheat salad, sautéed vegetables, pecorino cheese, pumpkin seeds

EGGS

OMELETTE, FRITTATE E UOVA STRAPAZZATE
Omelette, frittata and scrambled eggs

PASTA

RIGATONI FATTI IN CASA ALLA BOLOGNESE
House-made rigatoni pasta with Bolognese ragù

CAPPELLETTI, BRODO DI CAPPONE, PICCOLE VERDURE
Traditional cappelletti pasta in a capon broth with vegetables

LASAGNE CON FUNGHI E TALEGGIO
House-Made Lasagne, Mushrooms, Taleggio Cheese

SECONDI

BISTECCA DI MANZO AL CHIANTI
Beef steak in a Chianti reduction

CAPPONE RIPIENO AL FORNO, VERDURE, PATATE ARROSTO
Stuffed capon with vegetables and roasted potatoes

FILETTO DI CERNIA ALL'ISOLANA
Grouper filet with cherry tomatoes, olives and capers

DOLCI

TIRAMISÙ | CANNOLI SICILIANI | CHEESECAKE
Tiramisù | Sicilian cannoli | Cheesecake

SFOGLIATELLE | STRUFFOLI | DOLCI NATALIZI
Sfogliatelle | Italian 'struffoli' | Traditional Christmas Sweets



From 11am - 5pm | \$90 per adult
Complimentary for children under 10
Includes bottomless prosecco
Excludes all other beverages, tax and gratuity