



Tuesday December 24th
CHRISTMAS EVE
FEAST OF THE SEVEN FISHES

CAPPESANTE E GAMBERO ARROSTO CON CREMA DI ZUCCA E BURRATA
Roasted Shrimp and Scallops with Pumpkin Cream and Burrata

And

POLPO CON INSALATINA DI PATATE, OLIVE TAGGIASCHE E POMODORI SECCHI
Octopus Salad with Potatoes, Taggiasche Olives and Sun-Dried Tomatoes



COZZE IN GUAZZETTO DI POMODORO CON PANE ALLA GRIGLIA
Sautéed Mussels, Spicy Tomato Sauce, Grilled Bread



RAVIOLI DI ARAGOSTA, AGLIO, OLIO E POMODORINI CILIEGINI
Lobster Ravioli with Garlic, Oil and Cherry Tomatoes



STROZZAPRETI ALLO ZAFFERANO CACIO, PEPE E SCAMPETTI
Saffron Strozzapreti Pasta with Pepper, Pecorino Cheese and Prawns



TAGLIATA DI TONNO CON INSALATA DI FAGIOLI E CIPOLLA IN AGRODOLCE
Pan Roasted Tuna with Borlotti Beans, Sweet And Sour Onion



FILETTO DI SPIGOLA DEL CILE ARROSTO, ERBA LIMONCINA, CAROTINE E BROCCOLINI SALTATI
Roasted Chilean Sea Bass Filet with Lemongrass, Baby Carrots and Sautéed Broccoli



MOUSSE AL CIOCCOLATO E SPEZIE, SALSA AL VIN BRULÉ
Spiced Chocolate Mousse, Vin Brulè Sauce



DOLCI NATALIZI
A Selection of Christmas Desserts



From 4pm – 11pm | \$95 per person
À la carte menu or prix-fixe menu
Includes a glass prosecco
Excludes all other beverages, tax and gratuity