



VIGILIA DI NATALE 2023 CHRISTMAS EVE 2023

MENU PESCE FISH MENU

Aperitivo - Cuvée Eleonora Giorgi extra dry - GIORGI
Aperitif - Cuvée Eleonora Giorgi extra dry - GIORGI

ANTIPASTO STARTERS

Fritto di natale: filetto di baccalà,
carciofi fritti dorati, broccoli in pastella e mela.
*Christmas fried: fried codfish fillet,
fried artichokes, battered broccoli and apple.*

PRIMO A SCELTA FIRST COURSE

Minestra di broccoli e arzilla, o tagliolini ai frutti di mare,
o spaghetti alle vongole veraci.
*Broccoli and arzilla soup, or tagliolini with seafood,
or spaghetti with clams.*

SECONDO A SCELTA SECOND COURSE

Fritto di paranza, o fritto di calamari e gamberi,
o trancio di pesce al forno al limone.

*Paranza (assorted small fried fish),
or fried squid and shrimp, lemon baked sliced fish.*

CONTORNI SIDE DISHES

Patate al forno, insalata, puntarelle in salsa di alici.

*Baked potatoes, salad, "puntarelle"
salad of chicory hearts with anchovy dressing.*

DESSERT DESSERT

Panettone tradizionale a lievitazione naturale
di nostra produzione, frutta secca,
pan pepato, clementine e mandarini

*Traditional holiday panettone made with natural leavening
from our own pastry shop, assorted dried fruit
Italian gingerbread, clementines and tangerines*

Acqua minerale e caffè
Mineral water and coffee

EURO 120.00