

# L'isoletta

24 DICEMBRE 2022

Par Francesco Alario

Cena di Natale

Saint-Tropez

## STUZZICHINO DI BENVENUTO

« Russian Salad » Tart  
Tartelette « Salade Russe »

## ANTIPASTO FREDDO

Marinated Red King Prawn from Sicily, Citrus Fruit  
« Kristal » Caviar by Kaviari  
Cocktail de Gambas Rouges de Sicile Marinées aux Agrumes  
Caviar « Kristal » Maison Kaviari

## ANTIPASTO CALDO

Crunchy Veal Sweetbread, Porcini Mushroom, Roasted Parsnips  
Mushroom and Truffle Emulsion  
Ris de Veau Croustillant, Cèpes en Persillade, Panais Rôtis  
Emulsion de Champignons à la Truffe

## PRIMI PIATTI

Butternut Squash Gnocchi, Taleggio Cream, Roasted Hazelnut, Fresh Truffle  
Gnocchis de Courge, Crème de Taleggio, Noisettes Torréfiées, Truffe Fraiche

## SECONDI PIATTI

Guineafowl Breast with Pancetta, Cannolo with Guineafowl Leg  
Sand Carrot Purée with Cumin, Roasted Baby Carrots  
Suprême de Pintade à la Pancetta, Cannolo Farci de Cuisse de Pintade  
Purée de Carottes des Sables au Cumin, Mini Carottes Rôties

## DOLCE

Delizia al Limone di Napoli  
Déllice de Citron de Naples

Menu à 150 Euros