

*Il Cenone di Natale*  
**IL CENONE DI NATALE**

*Appetizers*

- |  |   |
|--|---|
| Ostriche<br>*limone, lime, cipolla rossa e aceto*      | Oysters<br>*lemon, lime, red onion and vinegar*         |
| Salmone marinato<br>agli agrumi e menta                | <i>Salmon marinated<br/>with citrus fruits and mint</i> |
| Mozzarella di bufala                                   | <i>Buffalo mozzarella</i>                               |
| Straccetti di manzo<br>e funghetti al limone           | <i>Beef bits and<br/>lemon scented mushrooms</i>        |
| Torta di sfoglia<br>"Quiche Valdostana"                | <i>Millefeuille cake</i>                                |
| Cocktail di gamberi                                    | <i>Shrimps cocktail</i>                                 |
| Salumi e formaggi con fine<br>marmellata fatta in casa | <i>Salami and cheeses<br/>with home made marmalade</i>  |

Bresaola, rucola e Grana  
*Bresaola, rocket  
and Grana Cheese*

Insalata di mare  
*Sea fruits salad*

Insalate colorate  
*Colourfull salads*

\*\*\* *First Courses* \*\*\*

Raviolo di capesanta, gamberi,  
bisque di crostacei  
*Scallop ravioli, prawns,  
shellfish bisque*

Risotto al blu d'Aosta e  
profumo di tartufo  
*Risotto with Aosta blue cheese  
scented with truffle*

\*\*\* *Second Courses* \*\*\*

Carrè d'agnello in crosta di  
pistacchi e salsa al timo  
*Lamb meat in pistachio crust  
and thyme sauce*

Trota salmonata in guazzetto di  
frutti di mare  
*Salmon trout in  
seafood stew*

\*\*\* *Dessert* \*\*\*

Buffet di dolci  
*The sweet buffet*

Panettone e  
Pandoro della tradizione  
*Traditional Panettone  
and Pandoro*

IL NATALE CON NOI

**2022**

PRENOTAZIONE  
 DIRETTAMENTE  
 IN STRUTTURA



**€ 100,00**  
 for person  
**90,00** Special Price  
 for Our Guest