CHRISTMAS
at Maitó

PRANZO DI NATALE

ORE 12.30



Calice di benvenuto — *Welcome glass*

FRESCOBALDI LEONIA POMINO BRUT



Entrée — *Amuse-bouche*

PATATA, ROBIOLA, PROSCIUTTO DI ANATRA

POTATO, ROBIOLA CHEESE, DUCK HAM

Antipasti — *Starters*

CARCIOFO AL JOSPER,
FONDUTA DI COMTÉ, BRESAOLA DI WAGYŪ

JOSPER-GRILLED ARTICHOKE,
COMTÉ CHEESE FONDUE, WAGYŪ BRESAOLA

QUAGLIA, FOIE GRAS,
CREMA DI CASTAGNE, SALSA AL PORTO

QUAIL, FOIE GRAS,
CHESTNUT CREAM, PORT WINE SAUCE

Primo piatto — *First course*

TORTELLINI IN BRODO DI CAPPONE

TORTELLINI IN CAPON BROTH

Secondo piatto — *Second course*

BOLLITO MISTO DELLA TRADIZIONE,
LE SUE SALSE, MOSTARDA DI FRUTTA

TRADITIONAL MIXED BOILED MEATS
ACCOMPANYING SAUCES, FRUIT MUSTARD

Dessert

MOUSSE DI CASTAGNA, CUORE AL MANDARINO,
BISCUIT AL CACAO, CROCCANTE ALLA NOCCIOLA

CHESTNUT MOUSSE, MANDARIN,
COCOA BISCUIT, HAZELNUT BRITTLE

180

COPERTO, ACQUA E CAFFÈ INCLUSI
· VINI ESCLUSI ·

COVER CHARGE, WATER AND COFFEE INCLUDED
· WINE EXCLUDED ·

Calice di benvenuto — *Welcome glass*

FRESCOBALDI LEONIA POMINO BRUT

Entrée — *Amuse-bouche*

BACCALÀ MANTECATO, TARTUFO BIANCO

WHIPPED SALT COD, WHITE TRUFFLE

Antipasti — *Starters*

**FUNGO CARDONCELLO,
SCAMPI E LA LORO SALSA**

*KING OYSTER MUSHROOM,
LANGOUSTINES, LANGOUSTINE SAUCE*

**TRIGLIA, MELANZANA, COLATURA
DI BUFALA AFFUMICATA**

*RED MULLET, AUBERGINE, SMOKED
BUFFALO MOZZARELLA DRIPPING*

Primo piatto — *First course*

**TAGLIATELLA RIPIENA DI ASTICE, CARCIOFO
CROCCANTE, BEURRE BLANC AI CROSTACEI**

*LOBSTER-FILLED TAGLIATELLA,
CRISPY ARTICHOKE, SHELLFISH BEURRE BLANC*

Secondo piatto — *Second course*

**ROULADE DI SOGLIOLA, GAMBERO GOBBETTO,
CHIPS DI PATATE, SALSA AL CAVIALE**

*SOLE ROULADE, GOBBETTO SHRIMP,
POTATO CHIPS, CAVIAR SAUCE*

Dessert

**MOUSSE DI CASTAGNA, CUORE AL MANDARINO,
BISCUIT AL CACAO, CROCCANTE ALLA NOCCIOLA**

*CHESTNUT MOUSSE, MANDARIN,
COCOA BISCUIT, HAZELNUT BRITTLE*

180

**COPERTO, ACQUA E CAFFÈ INCLUSI
· VINI ESCLUSI ·**

*COVER CHARGE, WATER AND COFFEE INCLUDED
· WINE EXCLUDED ·*