

# VITELLO

## Christmas Menu

### Amuse bouche

**Τυρί mascarpone με άρωμα τρούφας**, παντζάρι τουρσί και γλυκό του κουταλιού κουμ-κουάτ

### Zuppa a persona

**Zucca porcina** Βελουτέ σούπα από κολοκύθα μεμανιτάρια porcini, φθινοπωρινή τρούφα, τυρί ρομπιόλα και τραγανό γκουαντσιάλε

### Antipasti per 4 persone

**Indivia & Cavolo** Βελγικό αντίδι και κουνουπίδι σιγοβρασμένο με μέλι και μηλόξυδο και ζεστή φοντούτα από τυρί με καβουρδισμένα αμύγδαλα

**Bollito di Carne** Τερίνα με οσομπούκο και κοκκοράκι σε χαμηλή θερμοκρασία με παντζάρια σε ζύμωση με χειροποίητη μαγιονέζα τρούφα και σάλτσα verde

### Insalate per 4 persone

**Verde Natale** Πράσινη σαλάτα με αγελαδινή φρέσκια μοτσαρέλα, αποξηραμένα ανάμεικτα φρούτα, φιλέτο πορτοκάλι, ρόδι, καρύδια και πολύχρωμη βινεγκρέτ

### Secondi a persona

**Tortelli in Brodo** Τορτέλι γεμιστό με στρακότο μοσχαρίσιο, φθινοπωρινή τρούφα και ρικότα με κονσομέ

**Faraona Natalizia** Φραγκόκοτα γεμιστή με φρέσκο λουκάνικο Τοσκάνης, κάστανα και κουκουνάρι με γλυκόξινα κρεμμυδάκια και αχλάδια γλασέ

### Dolce a persona

**MONTE BIANCO** Mont Blanc-γλυκό με κάστανο, μαρέγκα και Chantilly

**Τιμή ανά άτομο: 45€**

# VITELLO

## New Year's Menu

### *Amuse bouche*

**Mους gorgonzola** γλυκιά με καραμελωμένο αχλάδι, καρύδια, μπισκότα amaretti και κρέμα μπαλσάμικο

### *Zuppa a persona*

**Bisque & Ricotta** Μπισκ караβίδας κονσομέ με vongole και βουβαλίσια ricotta

### *Insalate per 4 persone*

**Pere & Gorgonzola** Ανάμεικτη πράσινη σαλάτα με αχλάδι γλασέ, καρύδια, gorgonzola και ζεστή βινεγκρέτ με μέλι, μηλόξυδο και μαύρη κορινθιακή σταφίδα

### *Antipasti per 4 persone*

**Vitello all'Antica** Λεπτές φέτες μοσχαρίσιου νουά ψημένες σε χαμηλή θερμοκρασία με σάλτσα vitel tonne, καπαρόφυλλα, τριμμένο αυγό και καραμέλα από εσπεριδοειδή

**Barbabetole & Tartufo** Ριζότο παντζαριού με φθινοπωρινή τρούφα, μανιτάρια του δάσους και μους γλυκιάς gorgonzola

### *Secondi a persona*

**Salmon & Champagne** Φιλέτο φρέσκου σολωμού Νορβηγίας στην πλάκα με πατάτες duchessa και chips πατάτας, λαχανάκια Βρυξελλών, ροζ πιπέρι και ζαμπαγιόν σαμπάνιας

**Manzo in Crosta** Φιλέτο μοσχαρίσιο με κρούστα από πράσινες ελιές και λιαστή ντομάτα με πουρέ σελινόριζα και jus ψητού

### *Dolce a persona*

**La Duchessa Festiva** Γλυκό σοκολάτας 70% κακάο, αλεύρι με χτυπημένη κρέμα γάλακτος, γλυκό του κουταλιού από εσπεριδοειδή και φρούτα του δάσους

**Τιμή ανά άτομο: 55€**