

*paper moon*



# Christmas Menu

## CAPESANTE

*arrosto, spuma di patate al rosmarino, caviale Sevruga*  
*roasted scallops, rosemary potato foam and Sevruga caviar*

or

## TARTARE DI MANZO

*crema di burrata, cipolla rossa di Tropea in agrodolce, scaglie di tartufo nero e nocciole*  
*beef tartare, burrata cream, sweet and sour Tropea red onion, shaved black truffle and hazelnuts*

## RISOTTO

*allo zafferano, tonno marinato all'erba cipollina*  
*saffron risotto with tuna tartare marinated with chives*

or

## TORTELLI

*ripieni di zucca, burro, rosmarino e parmigiano reggiano 24 mesi*  
*pumpkin filled tortelli pasta, butter, rosemary and 24 month aged parmesan*

## BRANZINO

*in guazzetto di vongole, pomodorini e spinaci saltati al profumo di aglio*  
*seabass fillet guazzetto, clams, cherry tomato and garlic sautéed spinach*

or

## GUANCIA DI VITELLO

*brasata con purea di carote allo zenzero, fondo di cottura ridotto al rosmarino*  
*braised veal cheek, with carrot and ginger purée, rosemary infused jus reduction*

## SEMIFREDDO AL TORRONE

*aromatizzato all'arancia e salsa al frutto della passione*  
*orange scented nougat semifreddo and passion fruit sauce*

750 MAD

a persona / per person