



# Pranzo di Natale *Christmas Lunch*

25 / 12 / 2018

Ravioli soffiati al ragu di capponne  
*Puffed Ravioli pasta with capon ragout-sauce*

Scampi arancia e foie gras  
*Prawn, orange fruit and foie gras*

Riso zafferano mantecato al taleggio  
*Saffron risotto stirred with Taleggio-cheese*

Zuppa di capponne al tartufo nero, soffice di patate  
*Capon soup with black truffle flavor and fluffy potato*

Orata in guazzetto di champagne, mille fili di verdure  
*Sea bream fish in Champagne soup and vegetable strings*

Filetto di vitello salsa Marsala e noci, bietole all'italiana  
*Veal fillet with Marsala sauce and walnuts, Italian style chard*

Parmigiano Reggiano in scaglie  
*Parmesan flakes*

Panettone milanese  
*Panettone milanese*

Acqua, caffè,  
un calice di Champagne  
*Water, coffee, one Champagne flute included*

120,00 €

C o n t e  
R o s s i n i  
m o d e r n a  
t r a t t o r i a  
i t a l i a n a

Melia  
Campione