

24 ДЕКАБРЯ  
18:00 – 23:00

## ANTIPASTI BUFFET

### ИТАЛЬЯНСКИЕ СЫРНЫЕ И МЯСНЫЕ ДЕЛИКАТЕСЫ

Gorgonzola Dolce, Taleggio, Provolone, Grana Padano,  
Bresaola, Pancetta, Prosciutto, Salami

### МАРИНОВАННЫЕ ОВОЩИ

Оливки, чипполини, артишоки, паприка и цукини  
гриль, баклажаны в чесночном масле

### СТРАЧИАТЕЛЛА С ВЯЛЕНЫМИ ТОМАТАМИ

### ОСЬМИНОГ С КАРТОФЕЛЕМ НА ШПАЖКЕ С САЛЬСА ВЕРДЕ

### ВИТЕЛЛО ТОННАТО

### МИКС БРУСКЕТ

Креветка-авокадо, моцарелла буффало-томаты,  
прошутто-оливковый тапенад

### МИНИ-САЛАТЫ

Рукола, перепелиные яйца, анчоусы, черри томаты

Мини-баклажаны, моцарелла, вяленые томаты

Цезарь с креветками и **пармезаном**

**Орзотто** с кальмаром, оливками и сельдереем

**Капрезе** с мини-моцареллой, черри томатами  
и базиликовым песто

Паста с зеленым горошком и **прошутто котто**

### ФОКАЧЧА С АНЧОУСАМИ, ОЛИВКАМИ И КРАСНЫМ ЛУКОМ

### ФОКАЧЧА С ВЯЛЕНЫМИ ТОМАТАМИ, ПРОШУТТО И АРТИШОКАМИ

### ГРИССИНИ ГИГАНТИ



## SECONDO PIATTO SERVED

Телячьи медальоны с запеченными баклажанами  
и томатной сальсой с базиликом

или

**Дзампоне** из свинины с рагу из чечевицы

или

Утиная грудка в соусе **Ламбруско**  
с яблоком в **Лимончелло**

или

**Лазанья** с рагу из утки

или

Филе горбыля в соусе из боровиков  
с зеленой спаржей

или

**Черные спагетти** с дарами моря



il Sole



## TAVOLO DOLCE BUFFET

Ассорти традиционного печенья –  
бискотти кростолли амаретти

Башня из профитролей с кремом из Нутеллы  
и карамельной паутиной

Панакота ассорти – черничная, кокосовая,  
фисташковая

Тирамису

Меренги с кремом маскарпоне и ягодами

Панеттоне

Шоколадное панджалло

Кростата с ягодным джемом