



SALOTTO PORTINARI

BAR & BISTROT

V I G I L I A   D I   N A T A L E

C H R I S T M A S   E V E

Tonno leggermente scottato con salsa marinara e alici  
*Lightly seared tuna with marinara sauce and anchovies*



Risotto cacio e pepe con crudo di capesante e limone  
*Cacio e pepe risotto with raw scallops and lemon*



Fusilli ricci alle cime di rapa con vongole veraci  
*Fusilli pasta with broccoli rapini and clams*



Branzino arrostito con crema di cavolfiori e aglio nero  
*Roasted sea bass with cauliflower cream and black garlic*



Panettone con zabaione al Vin Santo  
*Panettone with Vin Santo zabaglione*



Sfoglia caramellata alla fava tonka con crema al mandarino e torrone  
*Caramelized puff pastry with tonka bean, mandarin cream and nougat*



Caffè e frivolezze  
*Coffee and petit fours*



SALOTTO PORTINARI  
BAR & BISTROT

P R A N Z O   D I   N A T A L E  
C H R I S T M A S   L U N C H

Gamberi rossi tiepidi con broccoli e burrata

*Warm red shrimp with broccoli and burrata*



Cautarogni con ragù di scoglio e pane croccante al prezzemolo

*Cautarogni pasta with seafood ragout and crispy parsley bread*



Tortellini in brodo di cappone con coriandoli di verdure

*Tortellini with capon broth with vegetable confetti*



Cappone ripieno di castagne e mela annurca

*Capon stuffed with chestnuts and Annurca apples*



Panettone artigianale

*Homemade panettone*



Mousse al mascarpone composta di litchi e croccante alle mandorle

*Mascarpone mousse with lychee compote and almond brittle*



Caffè e frivolezze

*Coffee and petit fours*



SALOTTO PORTINARI

BAR & BISTROT

S A N S I L V E S T R O

N E W Y E A R ' S E V E

Cortesie di benvenuto

Amuse Bouche



Astice al vapore con emulsione di carote e salsa all'aneto

*Steamed lobster with carrot emulsion and dill sauce*



Scialatielli con granchio reale e fagioli Sarconi

*Scialatielli pasta with king crab and Sarconi beans*



Rombo arrostito in crosta di olive e carciofi glassati

*Roasted turbot fish in olive crust with glazed artichokes*



Brasato di guancia di Chianina alla Rossini

*Chianina beef cheek braised in the Rossini style*



Predessert



Lingotto al cioccolato fondente, nocciole caramellate e salsa ai lamponi

*Dark chocolate lingotto with caramelized hazelnuts and raspberry sauce*



Caffè e frivolezze

*Coffee and petit fours*