CHRISTMAS MENU

TERRAZZA GALLIA RESTAURANT

24, 25, 26 dicembre

24, 25, 26 December

Un’occasione speciale per ritrovarsi a tavola con i propri cari e celebrare i sapori
e le tradizioni del Natale. Lo Chef Andrea Calia Di Dio firma un menu delle feste
pensato per rendere ancora più memorabili questi preziosi momenti di condivisione.

Christmas Menu disponibile a pranzo e a cena.

A special occasion to gather around the table with loved ones
and celebrate the traditions and flavors of Christmas.
Chef Andrea Calia Di Dio presents a festive menu thoughtfully created
to make these cherished moments even more memorable.

Christmas Menu available for lunch and dinner.

ANTIPASTO

Baccalà confit
con piccola insalata di rinforzo

PRIMO

Piccoli cannelloni alla Bolognese

SECONDO

Cosciotto d’agnello cotto dolcemente
al forno con carosello di contorni

DESSERT

Panettone “Anima Esotica”,
interpretazione contemporanea
di un classico della tradizione italiana

€120 PER PERSONA, ACQUA E CAFFÈ INCLUSI

STARTER

Confit salt cod
with traditional insalata di rinforzo

FIRST COURSE

Small Bolognese-style cannellonii

MAIN COURSE

Slow-roasted leg of lamb
with a selection of seasonal side dishes

DESSERT

“Anima Esotica” Panettone,
a contemporary interpretation
of the Italian classic

€120 PER PERSON, WATER AND COFFEE INCLUDED

TERRAZZA GALLIA RESTAURANT

Per informazioni e prenotazioni For information and reservations | terrazza.gallia@luxurycollection.com | T + 39 02 6785 3514