

Tavola Christmas menu

588rmb

[Amuse Bouche]

Crostini con Paté di Olive, Pomodoro e Basilico e Patè di Fegatini
di Pollo

Crispy Bread Triangles with Olives Tapenade, Chicken Liver Paté
and Basil Tomato

餐前小吃

[Starters]

Trilogia di Foie Gras

(Terrina con Lampone e Mandorle, Scottato con Mou alla Carota e
“Gelato” con Cacao e Pera)

Terrine with Raspberry and Almonds, Pan Fried with Carrot Mou
and Cocoa and Pear “Ice Cream”

鹅肝三重奏

or

Gamberone Argentino con Tartufo Nero e Tartar di Avocado
Argentina Red King Prawn with Black Truffle and Avocado Tartar

生吃阿根廷红虾塔塔佐以黑松露及牛油果

[Pasta]

Ravioli all'Aragosta e Spinaci con Capperi, Senape all'Uovo e
Ristretto ai Crostacei

Lobster Ravioli with Spinach, Capers, Egg-white Mustard and
Lobster Sauce

意式龙虾饺子佐以菠菜水瓜柳和蛋白芥末配龙虾汁

[Sorbetto al Limone]

Lemon Sorbet

柠檬雪芭

[Main course]

Arrosto di Tacchino Ripieno alle Castagne e Albicocche, Salsa al
Mirtillo e Patate Arrosto

Chestnut and Apricots Stuffed Turkey, Cranberry Sauce and
Roasted Potatoes

板栗杏仁烤火鸡佐以蔓莓汁、烤土豆、蔬菜和烧汁

[Main course]

Filetto di Merluzzo alla Piastra, Pancetta, Lenticchie e Salsa ai
Molluschi

Pan-fry cod fish served lentil bean pancetta curry mussel and clam
sauce

香煎深海银鳕鱼佐以扁豆、咖喱青口贝和文蛤奶油汁

or

Filetto di Vitello alla Griglia, Pura di Melanzane al Cumino,
Funghi e Salsa al Marsala

Char-grilled Veal Fillet with Eggplant Purée, Mushrooms and
Marsala Wine Sauce

碳烤澳洲小牛里脊佐以茄泥、平菇、烤小土豆配马萨拉酒汁

[Dessert]

Panettone, Frutta Fresca e Gelato alla Vaniglia

Panettone Christmas Cake with Fresh Fruit and Vanilla Ice Cream

意大利水果蛋糕

10% service charge already included

Available on Dec 24, 2014 from 18:00 pm to 22:30 pm