



# PENATI

AL BARETTO



## CENA DI NATALE – Diner du 24 Décembre 2022

Carpaccio di Fassona, crema Parmigiano e Tartufo Bianco d'Alba 89

Carpaccio de Bœuf de Fassone, crème de Parmesan et Truffe blanche d'Alba

Fassona Beef Carpaccio, parmigiano Cream and White Alba Truffle

Sfoglia Calda con Porcini trifolati e Tartufo Nero di Norcia 60

Poêlé de cèpes, feuilleté tiède et Truffe Noire de Norcia

Warm pastry with porcini mushroom and black truffle from Norcia

Carabineros planciato con Carciofi in Marinara Aromatica 65

Gambas Carabineros à la plancha, artichauts en marinade aromatique

Giant prawn carabineros grilled with artichokes

Capesante scottate, purea di cavolfiori, pancetta e salsa arancio 58

Saint Jacques snackées, purée de chou-fleur, pancetta, sauce à l'orange

Seared scallops, mashed cauliflower, pancetta, orange sauce

Ravioli di Granchio con ragù di Astice 68

Ravioli de Crabe et ragout de Homard breton

Crab Ravioli and lobster stew



Frittura di Capesante, scampi, gamberi e zucchine 79

Friture de Saint Jacques, langoustine, gambas et courgettes

Deep Fried Prawns, Scallops and Scampi with Zucchini

Risotto Vialone Nano al Tartufo bianco d'Alba 100

Risotto Vialone Nano à la Truffe Blanche d'Alba

Risotto Vialone Nano with white Alba Truffle

Trancio di Rombo arrostito con Carciofi, Patate e Tartufo Nero 88

Pavé de Turbot rôti aux artichauts, pommes de terre et Truffe noire

Roasted Turbot steak with artichokes, potatoes and black Truffle

Filetto di Vitello con ragù di Porcini Castagne e crema gorgonzola 86

Filet de veau, ragout de cèpes, châtaignes et gorgonzola

Veal with Porcini stew, Chestnuts and gorgonzola cream

Linguine all'Astice Breton, salsa champenoise e Tartufo Nero 85

Linguine au Homard Breton, sauce Champenoise et Truffe Noire

Linguine with Lobster, Champagne Sauce and Black Truffle



*Obligatorio prendere due piatti della carta per persona*

*Minimum charge : 2 courses per person*

*Un minimum de deux plats par personne est requis pour ce diner*

