



## MENU DI NATALE

24 e 25 dicembre 2024

### AMUSE BOUCHE

Crema di zucca  
al mandarino

### ANTIPASTO

Carpaccio di ricciola,  
vinaigrette di agrumi

### PIATTI

Ravioli all'astice,  
bisque di crostacei, salsa allo zafferano

\*

Faraona farcita al tartufo nero,  
purea di patate e salsa di cottura

### DESSERT

Panettone di Ugo Alciati tipo "Pain Perdu",  
gelato alla cannella e caramello al burro salato

**105€ A PERSONA**

Acqua e caffè inclusi  
sono disponibili due scelte di abbinamento di vini

Per maggiori informazioni o per prenotare un tavolo  
**+33 1 44 58 44 58** [lassaggio@castille.com](mailto:lassaggio@castille.com)



# CHRISTMAS MENU

December 24th and 25th 2024

## AMUSE BOUCHE

Tangerine pumpkin cream

## STARTERS

Carpaccio of amberjack,  
citrus vinaigrette

## MAIN COURSES

Lobster ravioli,  
shellfish bisque, saffron sauce  
\*

Guinea fowl stuffed with black truffle,  
mashed potatoes and cooking juice

## DESSERT

Panettone by Ugo Alciati, French toast style,  
cinnamon ice cream and salted butter caramel

**105€ PER GUEST**

including water and coffee  
two different options of wine pairing are available

For more information or to book a table

**+33 1 44 58 44 58      [lassaggio@castille.com](mailto:lassaggio@castille.com)**