

The top half of the image features several thin, golden, curved lines that sweep across the teal background. Interspersed among these lines are several small, solid golden circles of varying sizes, creating a minimalist, abstract composition that suggests movement and light.

*seto*

BY ANTONIO GUIDA

# Pranzo di Natale 25/12

*Christmas Lunch*

## SETA RESTAURANT

### CAVIALE CALVISIUS

con patate allo scalogno e salsa allo champagne

### *CALVISIUS CAVIAR*

*with shallot flavoured potatoes and champagne sauce*

### ROYALE DI FAGIANO

con salsa alle ortiche e tartufo nero pregiato

### *PHEASANT ROYALE*

*with nettle sauce and black truffle*

### CAPELLI D'ANGELO

con granciporro, succo di scampi e tartufo bianco

### *"ANGEL HAIR" PASTA*

*with king crab, langoustines jus and white truffle*

### GERMANO REALE

alle spezie con cavolo nero e salsa all'arancia

### *SPICED MALLARD*

*with kale and orange flavoured jus*

### CREMA ALLO ZENZERO

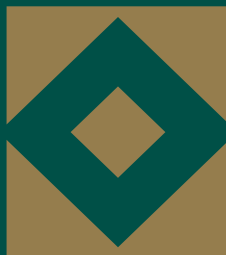
con mango, frutto della passione  
e gelato alla citronella

### *GINGER CREAM*

*with mango, passion fruit  
and lemongrass ice cream*

—  
210 € bevande escluse

—  
*210 € beverages excluded*



MANDARIN  
BAR & BISTROT

# Pranzo di Natale 25/12

*Gourmet Christmas Lunch*

## MANDARIN BAR & BISTROT

### OSTRICHE

con salsa allo Champagne

### RISOTTO

ai funghi e polvere di trombette

### TORTELLI

farfati con fagiano e brodo di piccione

### MANZO

con crema di erbe, lumache e crumble al caffè

### SFERA DI NATALE

con crema alla vaniglia, mandarino,  
castagna e zabaglione caldo

—  
95 € bevande escluse

### OYSTERS

*with Champagne sauce*

### RISOTTO

*with mushrooms and chanterelle powder*

### TORTELLI PASTA

*filled with pheasant and pigeon broth*

### BEEF

*with herbs cream, snails and coffee crumble*

### CHRISTMAS BALL

*with vanilla cream, tangerine,  
chestnut and zabaglione sauce*

—  
95 € beverages excluded