Villa di Geggiano

Pranzo di Natale

Canapes upon Arrival
A selection of fresh Canapes with a glass of Prosecco

Starter

Polpo alla Griglia, Fagioli Borlotti, N'duja, Olive Taggiasce e Cubetti di Patata
Grilled Octopus, Borlotti Beans, Pork N'Duja, Taggiasche Olives and Potato Cubes GF DF NF

***

Brioche Fatta in Casa, Spuma di Mortadella e Pistacchio, Riduzione di Aceto Balsamico
Home-Made Brioche, Mortadella and Pistachio Foam, Balsamic Vinegar Reduction

Main Course

Filetto di Branzino, Gelatina allo Zafferano, Cavolo Nero Saltato e Chips di Patate
Roasted Seabass Fillet, Saffron Gele', Sauteed Black Kale and Potato Crips GF DF NF

Or

Tagliata di Manzo con Radicchio al Balsamico e Scaglie di Parmigiano
Beef Sirloin Tagliata, Balsamic Radicchio and Parmesan Shavings GF NF

Dessert

Mousse al Panettone, Cialda alle Mandorle e Arancia, Zabaione Caldo
Panettone Mousse, Almond and Orange Tuille, Warm Zabaione V

£125 per person

VG Vegan – DF Dairy Free – NF Nut Free – GF Gluten Free
Whilst we do all we can to accommodate any allergy request, we are unable to guarantee that dishes will be completely free of allergens

Villa di Geggiano

Cena di San Silvestro

Canapes upon Arrival
A selection of fresh Canapes with a glass of Prosecco

Starter

Tortello con Astice, Mascarpone e Cipollotti, Bisque Ridotta al Te' Verde
Tortello Filled with Lobster, Mascarpone Cheese and Spring Onions, Green Tea Bisque Reduction NF

***

Battuta di Filetto, Fonduta al Pecorino, Cialda alle Nocciole
Beef Fillet Tartar, Pecorino Fondue, Hazelnut Tuille GF

Main Course

Filetto di Branzino, Crocchetta al Carbone Vegetale, Crema di Latte e Crescione d'Acqua
Roasted Seabass Fillet, Black Charcoal Croquette, Milk Cream Soup and Watercress NF

Or

Filetto di Manzo, Midollo, Patate Fondenti e Cipolle Boretane all'Agro
Grilled Beef Fillet, Bone Marrow, Fondant Potatoes and Sour Onions GF NF

Dessert

Mousse al Panettone, Cialda alle Mandorle e Arancia, Zabaione Caldo
Panettone Mousse, Almond and Orange Tuille, Warm Zabaione V

£150 per person

VG Vegan – DF Dairy Free – NF Nut Free – GF Gluten Free
Whilst we do all we can to accommodate any allergy request, we are unable to guarantee that dishes will be completely free of allergens