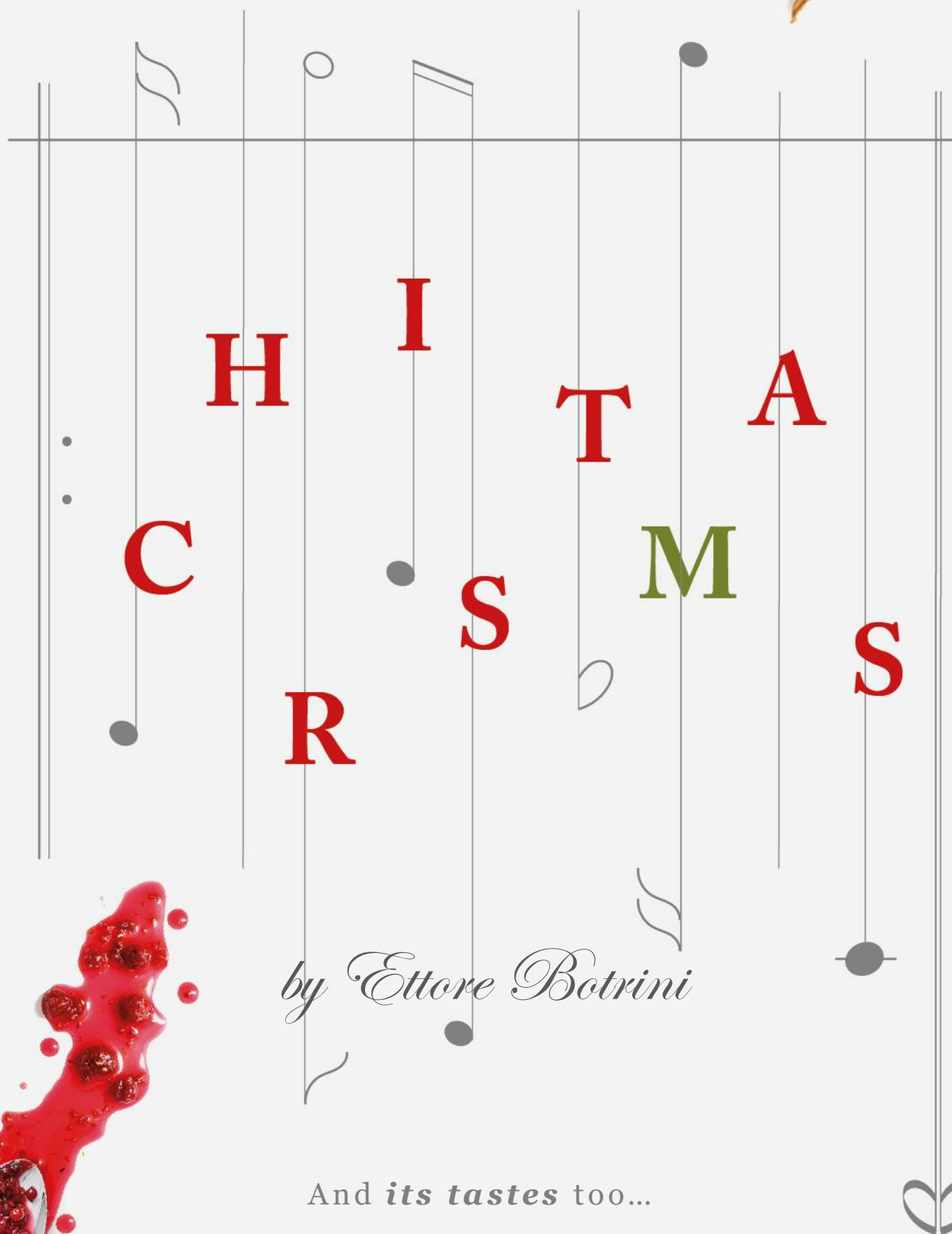


Celebrate the
sound of



by Ettore Botrini

And *its tastes* too...

MELIÃ
HOTELS & RESORTS
Soul Matters



The menu

and taste the *beat*



Antipasto

Grilled scallops with butter, parmesan, and lemon zest, served over celeriac cream and Prosecco beurre blanc.

- Χτένια ψημένα με βούτυρο, παρμεζάνα και ξύσμα λεμονιού, πάνω σε κρέμα σελινόριζας και Beurre Blanc prosecco.

Primo

Tagliolini pasta with sage butter, ricotta cream, parmesan, and fresh black truffle.

Tagliolini ζυμαρικά με βούτυρο φασκόμηλου, κρέμα ricotta, παρμεζάνα και φρέσκια μαύρη τρούφα.

Secondo

Beef fillet with wild mushroom cream, potato pavé, and Barolo wine sauce.

Tagliolini ζυμαρικά με βούτυρο φασκόμηλου, κρέμα ricotta, παρμεζάνα και φρέσκια μαύρη τρούφα.

Dolce

Chocolate cake with salted caramel ice cream and nut crumble.

Torta di Cioccolato, παγωτό αλατισμένης καραμέλας και κραμπλ ξηρών καρπών.

80€ PER PERSON

We wish you
a *Merry Christmas.*

