



PRANZO DI NATALE

Christmas Lunch

**SALMONE PONZU, LECHE DI TIGRE AL PASSION FRUIT,
KATAIFI, WAKAME ALLO ZENZERO E PEPERONCINO**

Ponzu salmon, passion fruit leche de tigre, kataifi pasta, ginger marinated wakame, chilly

**POLPO IN SOUS-VIDE, FAVA BIANCA, CICORIELLA ALL'UVA
SULTANINA, CROCCANTI DI PANE DI ALTAMURA**

Sous-vide Octopus, white fava bean, chicory and raisins, crunchy Altamura bread

**STRASCIONI DI SEMOLA, VONGOLE VERACI,
FRIARIELLI ALL'AGLIO ORSINO, TARALLO**

Semolina strascioni pasta, clams, turnips top with orsino garlic, tarallo

**GNOCCHI DI PATATA E RICOTTA, RAGÙ DI BRACIOLA, PARMIGIANO,
GOCCE DI AGLIO NERO, OLIO AL PREZZEMOLO**

Potatoes and ricotta gnocchi, bracirole meat ragout, parmesan, black garlic, parsley oil

GUANCIA DI MANZO, SCALOGNO, TOPINAMBUR, CORIANDOLO

Beef cheek, shallot, Jerusalem artichoke, coriander

**CIOCCOLATO, NAMELAKA AL MASCARPONE,
BISCOTTO AL CAFFÈ, RISO AL CIOCCOLATO BIANCO, BAYLES**

Chocolate, mascarpone namelaka, coffee biscuit, white choco-rice, bayles

PANETTONE TRADIZIONALE E ZABAIONE

Traditional Panettone & Zabaione

CAFFÈ E FRIVOLEZZE

Coffee and petit fours

EUR 170 pp

(Bevande escluse / Beverage not included)

Per informazioni e prenotazioni / For inquiries and reservations: +39 080 2443 160 – info@brahotel.com