



TEATRO DEL SALE

CIBRÈO CITTÀ APERTA 2002
FIRENZE

CIRCO-LO CREATIVO D'INTRATTAMENTO CULTURALE



Vigilia di Natale – *Christmas Eve*

Con il Coro Gospel Vocal Blue Train - With Vocal Blue Train Gospel Choir

ANTIPASTI A BUFFET - ENTRÉE

Fagioli e Cavolo Nero
Beans Stewe with Curly Cabbage

Purè di Cavolfiore
Cauliflower Puré

Passato di Zucca
Pumpkin Soup

Insalata di Patate
Potatoes Salad

Cavolo Cappuccio in Agrodolce
Purple Cabbage in Sweet and Sour Sauce

Gnocchi di Semolino
Semolina Gnocchi

Acciughe in Scapece
Anchovies Scapece Style

Polpo alla Griglia
Grilled Octopus

PRIMI - FIRST COURSES

Fusillotti Fagioli e Cozze
Fusillotti Pasta with Beans and Mussels

Risotto al Nero con le Seppie
Black Ink Risotto with Cattlefish

SECONDI - MAIN COURSES

Palombo alla Livornese
Mediterranean Shark Livornese Style

Pescespada dei Nostri Mari alla Legna con Verdure dell'Orto
Wood Oven Baked Swordfish from Our Archipelago with Seasonal Vegetables

DOLCI - DESSERTS

Panna e Cialdoni
Cream and Cialdoni

Panettone Caldo con la Crema
Toasted Panettone with Whipped Cream

MENÙ € 100 per persona* - MENU € 100 per person*

**Vini esclusi – Wine à la Carte*

