

MENÙ

CAPODANNO

Aperitivo di Benvenuto

Calice di Prosecco
Finger Food al tavolo
Gambero rosso crudo e burrata
Trota affumicata e melograno su crema di topinambur
Cozza gratinata e spuma di cren
Calamaretto ripieno in salsa al vin cotto, uvetta e pinoli

Entrée

Ostrica poché e finocchio di mare

Primi piatti

Risotto alla zucca, scampi crudi, maionese di semi di zucca e girasole tostati, salicornia
Ravioli al nero di seppia ripieni al baccalà

Secondi piatti

Rombo con brodo di Katsuobushi, carciofi, squame croccanti e pelle soffiata

Granita all'arancia

Pre Dessert

Cre moso al cioccolato,
Fave di Tonka su panettone french toast

Dessert

Semifreddo al torrone su crema di zabaione

Ore 00:00

Cotechino e lenticchie

Ore 01:45

Pasta e fagioli

€ 90,00 a persona

Prosecco, vini in abbinamento alle portate principali,
acque minerali e caffè inclusi
Disponibili menù bambini su richiesta

