

MENÙ CAPODANNO

Crudo D'Autore

*Ostriche Gillardeu, Scampi, Gambero Bianco,
Carpaccio di Rosso, Sashimi di Saint Jacques al lime,
Crudo di Tonno su salsa Vitellata*

Antipasto Cotto

*Baccalà in pastella su turbante di cicoria e crema di Fagioli Rossi.
Catalana di Polpo verace, con patate, cipolla ai frutti di Bosco,
sedano bianco di Sperlonga e Julienne di Carota.*

Pasta e Pescato

*Paccheri con Rana Pescatrice, Melanzane, Datterino Giallo e Rosso
al Profumo di Basilico e pane croccante al peperoncino.*

*Raviolo ripieno di Burrata alla Cacio&Pepe con Tartare di
Mazzancolle e Tartufo*

Secondi

Filetto di Orata di Mare al Sale con Carciofi alla Giudia.

*Tempura di Calamari e Gamberi alla Birra con verdure croccanti
servite con Maionese al prezzemolo.*

Dessert

*Tortino al cuore di Cioccolato caldo con Gelato al pistacchio di
Bronte.*

Panettone artigianale.

Dopo la mezzanotte

Cotechino e Lenticchie come da tradizione.

150€

