

**31 DIC
H 20:00
€ 110,00**



Capodanno

MENU DI PESCE ANTIPASTI

Tavolozza di crudo, tartare di tonno con granella di pistacchi e cialda di riso nero, scampi di Sicilia al Gin Tonic, petali di spada affumicato con radicchio marinato & carpaccio di salmone marinato alla rapa rossa

Sfogliatina con capesante scottate, radicchio di Treviso al balsamico e crema di zucca

PRIMI PIATTI

Risotto con scampi di Sicilia e melograno

Maccheroncini fatti in casa al nero di seppia con granseola e pomodoro semi-dry

SECONDO PIATTO

Rombo chiodato, guanciale, crema di carciofi moretti e chips di patate

Bollicine, Pinot grigio, Acqua e caffè

SORBETTO AL BAILEYS

Semifreddo al caramello, cioccolato fondente e nocciole pralinate
Pandoro con crema chantilly

ORE 1.00 COTECHINO E LENTICCHIE

La prenotazione sarà convalidata solo con il versamento di una caparra di € 60,00 a persona

MENU DI CARNE ANTIPASTI

Tartare di manzo con granella di pistacchi e cialda di riso nero, parmigiana di melanzane e bufala, petto d'oca affumicato con radicchio marinato & carpaccio di bufala con pomodori secchi e olive

Sfogliatina con pastin, radicchio di Treviso al balsamico e crema di zucca

PRIMI PIATTI

Riso carnaroli con carciofi moretti e speck croccante

Maccheroncino all'uovo con ragù d'anitra, profumo di curcuma e olive taggiasche

SECONDO PIATTO

Filetto di maialino iberico, guanciale e patate al rosmarino

Bollicine, Merlot Corvina IGT Corte giara, Acqua e caffè

