



Il Menù di Capodanno 2018
“Trionfo di Mare”

Le Ostriche e Champagne
Il Mare, il Vapore in carta fata
Le Cappelante, Carciofi spinosi e Pistacchio
La Catalana essenziale di Astice e Crostacei
Il Baccalà in due versioni e la Polenta

☆

Il Risottino Carnaroli “Acquerello”
ai Frutti di mare

I Tagliolini freschi alla Ricciola,
Bottarga e Pomodorino asciutto

☆

Il Glacee all’azoto, Champagne,
Limone e Zenzero al Caviale

☆

L’incontro tra il Dentice e il Rombo,
Mazzancolla, fior di Capperò, polvere di Olive

Il Radicchio e la Patata

Il Mare dorato con Maionese di Crostacei

☆

La Charlotte creole con semifreddo alla Vaniglia,
Nocciola cuore e fuso di Cioccolata calda

☆

il Caffè

Alla mezzanotte
Lenticchie e Cotechino del buon augurio

vini inclusi:
Prosecco, Vino rosso, Vino bianco fermo

-Musica dal vivo con ballo-

Euro 105,00 a persona