

Cena di San Silvestro 31 dicembre 2019

Colori del mare

"Tonno marinato con pesto al salmoriglio

Noce di capasanta con caviale e mango

Battuta di ricciola con caprino e bergamotto

*Gambero rosso con maionese di pomodoro all'arancio
e granella di carasau*

Scampi marinati"

Astice mantecato su polentina morbida

*Calamari scottati su purè di mandorle con
insalata di finocchi e bottarga*

Risotto, salicornia, ostriche e lardo di patanegra

Rombo, intingolo di lenticchie e vongole veraci con carciofi violetti

Pre dessert

Cioccovaniglia con salsa alla fava tonca e frutti rossi

Panettone, frutta secca

Auguri a tutti per il nuovo anno

Per informazioni e prenotazioni 049 8719794