

MENU SAN SILVESTRO 2023

P E S C E

“Bollicine di Benvenuto”

ANTIPASTO DI PESCE

Crudo di mare con caviale Osietra Imperial, tartare di tonno, tarta Ricciola, ostrica Gillardeaux, scampo di laguna e salmone selvatico al profumo di lime e pepe rosa.

Delizie di laguna veneziana con crema di mais e granseola al naturale, seppioline in umido, schiette e anguee croccanti, canestrelli e capesanta gratinati con erbe.

PRIMI PIATTI

Panciotto ripieno di cappelletti e gambero con bisque di crostacei allo zafferano.

Strozzapreti con salsa al granchio porro, pomodorini e carpaccio di zucchine.

“Sorbetto al limone variegato con Vodka e Prosecco”

SECONDI PIATTI

Filetto di rombo con verdure alla mediterranea.

Mazzancolle al Brandy e rosmarino.

DESSERT

Spuma di pistacchio con croccantino di mandorle caramellate e salsa al cioccolato bianco.

ASPETTANDO MEZZANOTTE

Caffè e biscottini della casa con crema chantilly.

AND

HAPPY NEW YEAR

€. 150 a persona

Bevande e coperto esclusi

E' GRADITA LA PRENOTAZIONE

La cena inizierà alle ore 20:00 ! Ti aspettiamo !

