

# **CAPODANNO** **2026**

## **ANTIPASTI CRUDI**

- Carpaccio di spigola con puntarella**
- Tartare di tonno pinne gialle**
- Carpaccio di orata**

## **ANTIPASTI COTTI**

- Gambero in pasta kataifi, majonese agli agrumi e  
cous cous di verdure**
- Fiore di zucca ripieno di mozzarella di bufala  
e gamberi su crema di zucchine**

## **PRIMO**

- Tonnarello fatto in casa con olive taggiasche,  
orata e pachino**

## **SECONDO**

- Tonno scottato in padella con schiacciata  
di patate e cicoria ripassata**

**00:00**

**Cotechino e lenticchie**

## **DOLCE**

**Pandoro e Panettone**

**Acqua, Pane**

**Vino (1 bottiglia ogni 4 persone)**

**€ 110 PAX**