

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