

**CAPODANNO 2020... DAR SOR OLIMPIO AL
DRAGO**

*CIALDA DI RISO CON BISQUE DI GAMBERI, GEL AL
LIMONE ED ERBA OSTRICA*

*SPUMA DI BROCCOLO VIOLA CON VERDURA IN TEMPURA,
CAPPERI E POLVERE DI OLIVE*

*UOVO BIO COTTO A 62° CON PATATE, TOPINAMBUR E
TARTUFO*

*INSALATINA TIEPIDA DI ASTICE, MELA VERDE E SEDANO
CON CROCCANTE AL SESAMO E GUACAMOLE*

*RISOTTO MANTECA TO ALLO ZAFFERANO CON GAMBERI
ROSSI DI MAZZARA, CALAMARI E PROFUMO DI
LIQUIRIZIA*

RAVIOLO DI ZUCCA E CAPRINO AROMATIZZATO ALLA

NOCE MOSCATA CON RIDUZIONE DI ACETO DI PRUGNA

*BACCALA' CON CAVOLO IN CREMA E CROCCANTE, SALSA E
GELO DI JOGURTH E ANETO*

COTECHINO E LENTICCHIE

*SPUMA DI FRAGOLINE E MENTA ALLO CHAMPAGNE
ZABAIONE AL MANDARINO CON PANDORO E SPUGNA
ALLA MANDORLA*

*CALICE DI ASOLO PROSECCO SUPERIORE EXTRA BRUT
BELE CASEL*

PREZZO EURO 90

