

Cena di Capodanno 2020

Sushi “quasi dessert” ***Tonno, gambero rosso di Mazara, capasanta***

Le tre uova con tartufo ***uova di quaglia, uova di pesce e tartufo nero***

Porchetta di tonno

Gnocchi al “sanapo”, limone candito e crema di bottarga di tonno

Il riccio ***Pasta di grano rusello e fitoplancton ai ricci di mare***

Capone farcito con ripieno di funghi e castagne

Triglia in tre consistenze

Ciocolatino all'alga nori

Torta di cioccolato e pere con crema alla grappa

Vini in abbinamento

Brindisi di mezzanotte con lenticchie croccanti