

Menù Capodanno

AMUSE BOUCHE

Toast di gambero e mayo agli agrumi
Prawn toast with citrus mayonnaise

PER COMINCIARE STARTERS

Ricciola marinata agli agrumi, aria di gin tonic e mela verde
Citrus-marinated amberjack, gin tonic air and green apple

Crema di patate, vongole, limone confit, polvere di prezzemolo
Potato cream, clams, confit lemon, parsley powder

Cialda di ceci, baccalà mantecato
Chickpea wafer, whipped salt cod

PRIMI PIATTI FIRST COURSES

Pappardella al nero di seppia ripiena di ricotta e
limone, ragout bianco di seppie

Squid ink pappardella filled with ricotta and lemon, white cuttlefish ragout

Risotto "ostriche e champagne", mantecato con burro
al miso e polvere di alghe

"Oysters and champagne" risotto, creamed with miso butter and seaweed powder

SECONDO PIATTO MAIN COURSE

Filetto di Ombrina a bassa temperatura,
Topinambur in due consistenze
Slow-cooked croaker fillet, Jerusalem artichoke in two textures

DESSERT DESSERT

Pan di mandorle, zuppetta di clementine,
gel al pompelmo rosa, granita alle arance
Almond pastry, tangerine soup, pink grapefruit gel, orange granita

120,00 Euro con abbinamento di 3 calici incluso
120,00 Euro Including three-glass wine pairing

