

Menù di Capodanno 99 euro a persona / New Year's eve menu 99 euro for person

Salmone confit, guacamole e lenticchie Beluga / *Confit salmon, guacamole and "beluga" lentils*

Frittura di pesce azzurro con maionese al lime / *Fried blue fish on rocket salad bed*

Chicche di patate, ragù di pesce spada e stracciatella di bufala / *Little potatoes gnocchi, sword fish ragout and buffalo stracciatella*

Polpo rosticcato, su puré di patate, rosmarino e zenzero / *Roasted octopus with mashed potato, rosemary and ginger*

Filetto di orata in cartafata, pomodori datterino e olive taggiasche / *Sea bream filet in "cartafata", datterino tomatoes and taggiasche olives*

Soufflé al cioccolato con cuore fondente, ciliegie e gelato al pistacchio / *Dark chocolate soufflé with hot heart chocolate with cherries and pistachio ice cream*

INCLUSI / INCLUDED

1 calice / 1 glass

Zonin Prosecco Sup. Prestige 1821 Valdobbiadene – DOCG - Uvaggio: Glera – Cont. Alc: 11% vol.

1 calice / 1 glass

Ribolla Gialla Spumante Brut - Uvaggio: Ribolla Gialla 100% - Cont. Alc: 12% vol.

ESCLUSI / EXCLUDED

Vini, acqua, bibite, caffè e liquori / Wine, water, soft drinks, coffee and Amari

A seguito della prenotazione verrete contattati per organizzare l'anticipo di 60 euro a persona

After booking you will be contacted to organize the pre-payment of 60 euros for person