



Menù di Capodanno Il 31/12 a cena



Il menù include: Platò di crudi a dividere per due + Antipasti + Primo piatto a persona + Piatto principale a dividere + Dessert + Vïno

2 Ostriche Speciales Daniel Sorlut Marennes D'Oleron, Francia

2 Ostriche Super Speciales Fleur des Eaux, Irlanda

2 Gamberi rossi e 2 Scampì Mazzara del Vallo, Sicilia

ANTIPASTI

Carpaccio di Ricciola, mela verde, citronette e granula di pistacchio

Filetto di Ombrina in crosta di mandorle su purea di patate dolci aromatizzate alle erbe e carciofi croccanti

Tempura di verdure, spigola e gamberi accompagnata con una riduzione di aceto di vino rosso aromatizzato con lamponi e miele

PRIMO PIATTO A PERSONA

Tagliolino con mazzancolle cotte e crude, pomodorini gialli, polvere di limone e basilico

Gnocchi di patate viola vongole veraci ed asparagi di mare

PIATTO PRINCIPALE A DIVIDERE

Catalana di crostacei X 2

(1 Astice, 2 Scampì e 2 Gamberi rossi)

DESSERT

Dolce tradizionale (torrone e panettone) accompagnato da una sbriciolata fatta in casa con crema pasticcera

Vino dolce servito insieme: Passito Liquoroso Pantelleria

Bollicine finali

VINO

1 Graniti di Pedra Majore, Gallura, Sardegna

0

Rocce Rosse Ogliastra, Rosé bollicine, Sardegna

0

Prosecco di Valdobbiadene di De Bertiol, Veneto

(1 bott. ogni 2 ospiti, acqua e caffè inclusi)

Prezzo a persona 160 €