

MENÙ DI CAPODANNO 2019/20

Calice di prosecco di benvenuto

Tris di antipasti:

Tartare di salmone marinato allo zenzero e agrumi di Sicilia.

Carpaccio di pesce spada del Mediterraneo glassato con estratto di mela verde e pepe bianco.

Sformatino di baccalà su purea di patate e rape rosse.

Bis di primi:

Risotto agli asparagi mantecato alla toma piemontese con rubini di melograno.

Cavatelli salentini al ragù di crostacei con nido di zucchine alla maggiorana.

Bis di secondi:

Turbante di spigola con gamberone argentino su crema di patate al timo.

Filetto irlandese glassato al buttafuoco e aromatizzato al cardamomo.

Dessert:

Panettone con le creme (cioccolato e vaniglia)

... A mezzanotte

Spumante cotechino e lenticchie come vuole la tradizione.

Acqua e caffè inclusi nel prezzo

Prezzo a persona 95€

**tutto ciò che non è menzionato nel menù è da considerarsi escluso dal prezzo del menù proposto.

NEW YEAR'S MENU 2019/20

Welcome glass of prosecco

Tris of appetizers:

Salmon marinated salmon tartare with Sicilian citrus fruits.

Mediterranean swordfish carpaccio glazed with green apple extract and white pepper.

Codfish flan on mashed potatoes and red turnips.

Bis of first:

Asparagus risotto creamed with Piedmontese toma cheese with pomegranate rubies.

Salted cavatelli with shellfish ragout with marjoram nest.

Bis of seconds:

Sea bass turban with Argentine prawn on thyme-flavored potato cream.

Irish fillet glazed with boiled meat and cardamom flavored.

Dessert:

Panettone with creams (chocolate and vanilla)

... At midnight

Spumante cotechino and lentils as tradition dictates.

Water and coffee included in the price

Price per person € 95

** everything that is not mentioned in the menu is to be considered excluded from the price of the proposed menu.

to book you must make a 50€ of person transfer of the booking to the following IBAN.
From that moment the reservation will be effective, send the photo of the transfer made indicating the name of the reservation

IT1900200801616000105335466 intestandolo a "Matilde srl" con causale: acconto cenone di capodanno.

L'accento da versare e' di 50€ a persona, i restanti 45€ verranno pagati in serata