

## MENU SAN SILVESTRO 2022

P E S C E

*“Bollicine di Benvenuto”*

### ANTIPASTO DI PESCE

Crudo di mare con caviale Osietra Imperial, tartare di tonno, tarta Ricciola, ostrica Gillardeaux, scampo di laguna e salmone selvatico al profumo di lime e pepe rosa.

Delizie di laguna veneziana con crema di mais e granseola al naturale, seppioline in umido, schiette e anguee croccanti, canestrelli e capesanta gratinati con erbe.

### PRIMI PIATTI

Quadro all'astice con bisque di lime e Grand Marnier.

Tagliolino al nero di seppia saltati ai calamaretti caciariolo e beverasse al gratin aromatico.

*“Sorbetto al limone variegato con Vodka e Prosecco”*

### SECONDI PIATTI

Filetto di rombo con verdure alla mediterranea.

Mazzancolle al Brandy e rosmarino.

### DESSERT

Mousse al pistacchio su cestino di cioccolata bianca con frutti di bosco caldi.

### ASPETTANDO MEZZANOTTE

Caffè e biscottini della casa con crema chantilly.

AND

HAPPY NEW YEAR

€. 150 a persona

Bevande e coperto esclusi

E' GRADITA LA PRENOTAZIONE

La cena inizierà alle ore 20:00 ! Ti aspettiamo !

MENU PESCE

