

MENU SAN SILVESTRO 2024

P E S C E

“Bollicina francese di Benvenuto”

ANTIPASTO DI PESCE

Crudo di mare con caviale beluga, tartare di tonno, carpaccio di branzino al profumo di arancia e melograno, ostrica gillardeaux, gambero rosso di mazara del vallo, scampo di laguna e salmone selvatico a profumo di lime e pepe rosa

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

PRIMI PIATTI

Panciotti ripieni di canestrelli e scampi con vellutata al radicchio tardivo

Paccheri all'astice blu con pomodorini flambati al brandy

“Sorbetto al limone variegato con Vodka e Prosecco”

SECONDI PIATTI

Tournedos di branzino e gambero con purè di patate viola e pesto di rucola e pinoli

DESSERT

Slitta al torroncino con gelato alla vaniglia e 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 !

