



MENU DI CAPODANNO

170 € A PERSONA
vino escluso

ANTIPASTI

I TRE MARI

SALMONE TATAKI CON SESAMO BIANCO E NERO

Tataki salmon with black and white sesame

MAZZANCOLLE MARINATE AGRODOLCI

Sweet and sour marinated prawns

MINI BURGER APERTO DI ORATA CON PAN BRIOCHE E MAIONESE AL NERO DI SEPIA

Mini seabream burger with pan brioche and black ink squid maionese

LINGOTTO DI CAROTE E ZENZERO CON CARPACCIO DI VERDURE

Carrot and ginger bar with raw vegetables carpaccio

PRIMI PIATTI

DISCO DI SEMOLINO SEPIA E PISELLI E CORALLO DI CROSTACEI

Semolina disk gnocchi with peas, squid and crustacean's coral

RISOTTO ALL'ASTICE

Lobster Risotto



MENU
DI CAPODANNO

SECONDI PIATTI

CODA DI ROSPO VESTITA DI BACON SU PUREA DI BROCCOLI E SALSA DI ARANCIA MANGO

Bacon dressed roasted monkfish, broccoli puree, orange and mango sauce

SORBETTO CILIEGIE E LAMBRUSCO

Lambrusco and cherry sorbet

MEDAGLIONI DI COTECHINO CON LENTICCHIE

Cotechino medals with lentils

DESSERT

CLASSICO SOUFFLÉ AL CIOCCOLATO CON GELATO DI CREMA BOLOGNESE

Classic chocolate soufflé with bolognese ice cream

BRINDISI DI MEZZANOTTE CON CHAMPAGNE LAURENT PERRIER

Midnight toast with Champagne Laurent Perrier



**MENU
DI CAPODANNO**

