



MENU VIGILIA DI NATALE

120 € A PERSONA
vino escluso

ENTREE DELL' CHEF

BOCCONCINO DI PIZZETTA FRITTA COME DA NONNA
Bite of fried pizza

ANTIPASTI

COCKTAIL DI PESCATRICE CON NUVOLA DI SALSA ROSA
Monkfish cocktail with cloud of pink sauce

BACCALÀ MONTATO CON MAIS SOFFIATO
Creamed cod with puffed corn

PRIMO PIATTO

PASSATELLO ASCIUTTO VONGOLE CIME DI RAPA E LIME
"Passatello" pasta with clams, turnip greens and lime



MENU
VIGILIA DI NATALE

SECONDI PIATTI

**DADO DI TONNO SCOTTATO RIVESTITO DI SEMI DI CHIA
CON CONTORNO DI OCRA AGLI AROMI D'ORIENTE E MAIONESE ALLA SALICORNIA**
Seared Tuna dressed in chia seeds, oriental spices, and glasswort maionese

**MEZZO PAPILLON DI ORATA CON RIPIENO DI VERZA
SCOTTATA AL BURRO NOCCIOLA E SCAMPI**
Seabream Papillon filled with hazelnuts butter scented savoy cabbage and scampi

PICCOLA GRANITA AL MOJITO
Mojito slush

DESSERT

**BISCOTTO DI PANDIZENZERO, CREMOSO AL CIOCCOLATO BIANCO,
LAMPONI DISIDRATATI E COULISSE DI MANDARINO**
Gingerbread cookie, white chocolate ganache, dry raspberries and tangerine coulisse



MENU
VIGILIA DI NATALE

