

# *Menù di San Silvestro 2017*

## **Antipasti**

*Benvenuto dalla cucina con capesante e mazzancolla scottata  
alla plancia su crema di patate affumicata*

*Antipasti crudi: carpacci di branzino con erba cipollina,  
salmone selvaggio, tonno, calamaro, scampi e ostriche*

*Insalatina di crostacei su letto di verdure d'inverno*

*Aragosta con schiacciata di patate al limone*

## **Primo piatto**

*Risotto al branzino e sedano bianco*

## **Secondi piatti**

*Filetto di rombo su purea di zucca e radicchio di Treviso al forno*

*Fritturina di scampi*

## **Dessert**

*Mousse ai tre cioccolati*

*Focaccia artigianale con crema calda*

*Caffè*

*Vini Franciacorta Brut Bersi Serlini*

**€ 95,00**

---

I signori clienti sono pregati di fare presente al momento dell'ordine eventuali  
allergie ed intolleranze alimentari