

Menu di Natale 2017

*Un benvenuto dalla cucina con calice di franciacorta
bocconcino di triglia in pan brioche*

Antipasti

*I nostri crudi con carpacci di branzino, tonno, salmone selvaggio,
scampi e ostriche*

*Capasanta, mazzancolla e calamaro scottato alla griglia
su crema di cavolfiore affumicata*

*Insalatina tiepida di mare con canocchie, gamberetti, piovra,
uova di seppia e verdure fresche*

Aragostina al naturale

Primo piatto

risotto ai frutti di mare e bottarga di muggine

Secondi piatti

Coda di rospo cotta a bassa temperatura con tortino di patate e caponatina di verdure

Scampetti fritti

Dessert

Mousse al cioccolato bianco e frutto della passione con caramello salato

Panettone

Caffè e liquori

€ 85,00 vini inclusi

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