

MENU NATALE 2020



ENTRÉE

Mini croissant salato con salmone red king affumicato e chutney di ribes e zenzero
Filetto di lomo riserva di "San Sebastian" confit con crema di patate e polvere di olive taggiasche



ANTIPASTO CRUDO

Pesci e crostacei
(gamberi, scampi, carpaccio misto e tartare mista)
Alzata di ostriche



ANTIPASTO COTTO

Mini catalana
(astice, gamberi, scampi con verdure fresche e cipolla di Tropea marinata)



PRIMO PIATTO

Cannelloni di astice e levistico
su crema di pomodorini affumicati e zest di agrumi



SECONDO PIATTO

Trancio di ombrina gratinata al timo e limone
su crema di topinambur e miso chiaro al tartufo



DOLCE

Mousse al cioccolato fondente
con scorze di arancia candita e grue di cacao

100,00

EURO A PERSONA

1 BOTTIGLIA DI VINO OGNI 2 PERSONE

Per informazioni e prenotazioni T. 02.683807