



eat - drink - stay

Menù Capodanno

- Tartare di salmone con salsa Guacamole Maionese al Rafano e Sesamo Nero
- Tartare di Manzo con Olive taggiasche, Erba Cipollina e Lime
- Tartare di Tonno, Gazpacho e polvere di Olive Nere
- Riso venere con verdure croccanti di stagione
- Treccione di Bufala Affumicata campana Dop
- Insalatina tiepida di Polpo, Seppia e Patate
- Ricotta di Pecora fresca speziata al forno
- Tagliere di Salumi misti all'italiana
- Treccione di bufala campana Dop
- Sformatino di Salumi e salsa Brie
- Panzanella di Gamberi
- Catalana di Salmone
- Gran soubise di Cozze
- Ricottine di Bufala

- Paccheri di grano duro con Scampi e Carciofi
- Trofie acqua e farina al Pesto Vegano
- Cannelloni di Carne alla Fiorentina
- Risotto alla Pescatora

- Suprema di pollo cotta a Bassa Temperatura, Gratinata con provola affumicata e basilico
- Cubi di Tonno in Crosta di Sesamo e Salsa Teriyaki
- Salmone aromatizzato alle Erbe con Croste di Pane
- Cotechino e Lenticchie della tradizione
- Brasato di manzo al Barolo Chinato
- Maialino Lattonzolo Porchettato
- Ricciola in Guazzetto
- Frittura di Paranza

*70€ a persona (solo su prenotazione) **Bevande e Dolci Esclusi