

MENÙ *Capodanno*

Percorso di mare

All'arrivo aperitivo di benvenuto offerto dallo chef

Antipasti

Tris di tartare - selezione di crudità del giorno
Schie con polenta - come da tradizione lagunare
Capasanta al forno - in vellutata di mandorle tostate

Primi

Risotto zafferano e scampi - mantecato con il loro brodo
Tagliolini scampi e pomodorini - in sugo di pomodoro confit

Secondi

Baccalà fritto su letto di polenta - morbido ma croccante
Seppie nostrane ai ferri - servite in crema di spinaci

Dolce

Soufflé al cioccolato - servito insieme al gelato al pistacchio di nostra produzione

*Il nostro menù degustazione di 8 portate è proposto al prezzo di € 140 a persona.
Bevande escluse.*



MENÙ *Capodanno*

Percorso di terra

All'arrivo aperitivo di benvenuto offerto dallo chef

Antipasti

Tartare di Angus - battuta al coltello

Tortino fatto in casa- con provola affumicata e ossobuco

Prosciutto di parma e burrata - pane croccante e olio EVO

Primi

Risotto zafferano e salsiccia - mantecato al Barolo

Tagliolini fatti in casa- al parmigiano e tartufo

Secondi

Medaglione di manzo al forno - in crema di porcini

Costolette di agnello - servite in marinatura di Barolo

Dolce

Soufflé al cioccolato - servito insieme al gelato al

pistacchio di nostra produzione

Il nostro menù degustazione di 8 portate è proposto al prezzo di € 140 a persona.
Bevande escluse.

