

MENU CAPODANNO 2018 (pesce)

Antipasto

Tartare di salmone con salsa di avocado creme fraiche, semi di papavero ed uova di pesce

Primi Piatti

*Pacchero aglio olio e peperoncino con spigola e pomodorini
Crema di lenticchie tiepida aromatizzata al cardamomo e gamberi crudi
marinati*

Secondo Piatto

Tataki di tonno con salsa tonnata e spinacino

Dolci

Dolci natalizi rivisitati dallo chef

A mezzanotte

Cotechino con lenticchie

Beverage

Acqua minerale - 1 bottiglia di vino x 4 persone - brindisi di mezzanotte