

GRAN CENONE DI  
CAPODANNO 2019

PROSECCO DI BENVENUTO  
E CROSTINI AI RICCI DI MARE

INSALATA ESOTICA DI SPIGOLA CON CUORE DI COCCO E AVOCADO  
CRUDO DI CALAMARI CON RADICCHIO E ZUCCHINE  
TARTARA DI OMBRINA CON TEMPURA DI CIPOLLA E FRUTTO DEL CAPPERO  
CARPACCIO DI BRANZINO MARINATO AGLI AGRUMI E MOSTO D'UVA  
MORBIDELLA DEL PESCATO  
ALICI RIPIENE DI CONFETTURA AROMATIZZATA ALL'ARANCIA  
CALAMARI SCOTTATI AL TEGAME CON CAVOLFIOR E CARTA MUSICA  
SALMONE ALLA CATALANA  
POLPO, PATATE E FAGIOLINI

LASAGNETTA CON CROSTACEI E CARCIOFI  
FREGOLA SARDA IN GUAZZETTO DI TRIGLIA

TRANCETTI DEL PESCATO ALLA CACCIATORA CON PATATE E CAVOLFIOR E

SEMIFREDDO AL TORRONCINO

*A MEZZANOTTE...*

LENTICCHIE DI CASTELLUCCIO CON COTECHINO E SALSICCIA  
PANDORO CALDO CON GELATO ALLA CREMA E COLATA AI FRUTTI ROSSI