

# 20

## **Entrée di Benvenuto**

Cartocchetto con baccalà in tempura e olive di pesce con bollicine

## **Antipasti**

Rosellina di salmone marinato nostra ricetta, finocchietto selvatico, melograno e la sua citronette

Astice alla catalana, gelatina al Campari, frutta fresca e verdure croccanti

“Polpo e patate”, tentacolo di polpo grigliato, cremoso di patate viola alle erbe aromatiche

## **Primo**

Lasagnetta ai grani antichi alla marinara di pesce bianca con clorofilla di prezzemolo

70 euro a persona.  
menù bambini 25 euro.

Per info e prenotazioni:  
Telefono 0734 993379  
Whatsapp 340 1166625

# Menu di Capodanno



## **Secondi**

Ombrina scottata su topinambour arrosto e fiori eduli

Lenticchie e cotechino secondo tradizione

## **Dolce**

Namelaka al cioccolato fondente, marmellata d'arancio al rosmarino e crumble alle mandorle tostate salate al Maldon

## **...dopo la mezzanotte**

Uva, mandarini e frutta secca come da tradizione

## **Bevande incluse**

## **Divertimento assicurato!**

Il meglio della musica di tutti i tempi con Luca Pighini e la coinvolgente animazione di Nicolas.

# 23