

Capodanno menu

... ENTREE DI BENVENUTO ...

Durello 'Gianni Tessari'

Focaccina con gambero rosso di Mazara del Vallo e burrata

... ANTIPASTI ...

Blinis di grano saraceno, panna acida, sashimi di tonno e tartufo nero della lessinia

Polentina bianca, seppia scottata, salsa agrodolce e nero di seppia

Uovo in camicia, salsa di vino bianco, volgole, cannolicchi, crumble di pane, cress di spinacino e salsa al pompelmo rosa

... PRIMI PIATTI ...

Ravioli al vapore ai gamberi, consommè di porcini e tartufo nero della lessinia

Fregola sarda risottata, crema di cannellini, ragù di calamari al profumo di lime e salvia fritta

... SECONDI PIATTI ...

Triglia alla beccafico, topinambur al forno e le sue chips, tortino di spinacino e fonduta di provola affumicata

... DOLCE ...

TORNIAMO BAMBINI

Finto gelato, panettone, crema di panettone, cioccolato 72%, mandorle tostate e mousse di ricotta

Piccola pasticceria e vin brulè

€ 100,00 *(bevande escluse)*

Buon Anno Nuovo!