

CHRISTMAS MENÙ

Entrée dello Chef

Antipasti

Finto babà con tartare di gambero rosa,
foie gras e ristretto di Porto

Orata in saor come da tradizione

Primi piatti

Risotto ai frutti di mare, mantecato con burro al lime,
zeste di limone candito e gocce di nero di seppia

Bottoni ripieni di triglia con il loro brodo

Secondi piatti

Anguilla CBT laccata in salsa teriyaki,
servita su polentina grigliata

Dessert

Rocher alla nocciola e passion fruit

65 euro (bevande e coperto esclusi)
veciomacello@gmail.com / 392 4716267