



*Benvenuto dello Chef*

*Antipasto crudo*

*Tartare di pagello al pompelmo con julienne di daikon e basilico rosso*

*Antipasto cotto*

*Polpo arrosto in pasta kataifi con salsa agrodolce al bergamotto*

*Primi piatti*

*Ravioli ripieni all' astice nella sua salsa al sentore di angelica*

*Orzotto con crema di cappesante ed erba cipollina*

*Secondo piatto*

*Ricciola in panure di grissini fatti in casa con burro al tartufo bianco e patate al sale*

*Pre dessert*

*Sorbetto al mirtillo e menta*

*Dolce*

*Mousse di gianduia con croccante al pistacchio*

*Frutta secca*

*Lenticchie e cotechino*

*Brindisi della mezzanotte*

*Acqua e caffè*

*€ 140,00 a persona*