



Menu

SAN SILVESTRO 2023

Entree

accompagnato da un calice di
Metodo Classico, Azienda Agricola G. Milazzo

Carpaccio di gambero rosso

In alternativa

Mazzancolla con crema di ceci

Polipo con le patate

Polpo con patata e polvere di lenticchie

Insalatina di mare

Cozze, gambero rosa, calamaro, triglia,
salsa al nero di seppia

Risotto con gallinella

Riso riserva, bieta, cannicchi, salsa al nero di seppia

Ravioli di cappone in brodo

Pasta fresca con ripieno di cappone in brodo di cappone

Dagli abissi alla campagna

Crema di bietola, porro croccante, salsa allo zafferano,
salsa al nero di seppia, rombo*

Pre-dolce

Semifreddo di castagne con crema di cacao

A mezzanotte brindisi con Serra Dry

Cotechino con lenticchie

Mugnaghella

Panettone di nostra produzione con
albicocche semi-candite con crema al mascarpone

Acqua e caffè

EURO 110