



*Menu 31 Dicembre 2018*

*Welcome drink*

*Bellini di mare con scampo su emulsione di pesca e prosecco*

≈

*Tentacolo di polpo rosticciato topinambur e polvere di olive*

*nere*

*Cappasanta scottata , crema di piselli e pomodorino confit*

≈

*Raviolone cacio pepe e lime in guazzetto di scampi*

*Calamarata con totano e carciofi e petali croccanti*

≈

*Filetto di rombo in crosta di pistacchio crema di broccolo*

*Baccala in olio cottura mantecato di patate allo zafferano e*

*chips di cinta senese*

≈

*Montblanc scomposto*

≈

*Brindisi Augurale*

≈

*Lenticchie e Cotichino*

*EURO 140 (vino escluso)*