



New Year's Eve Menù

Benvenuto dello Chef

ANTIPASTI

Catalana di Magnosella con Dressing agli agrumi

Cuore di Saint Jacques panato al friscous con burratina al limone e acqua di prezzemolo

Medaglioni di calamaro ripieno cotto a bassa temperatura con pignatella di cicerchie e pane tostato

PRIMI

Tagliolino al nero di seppia con pomodorino giallo e polpa di pescatrice profumato al limone

Orecchiette di grano arso allo scoglio

SECONDI

Filetto di branzino cotto a bassa temperatura con nido di cicorielle di campagna su coulis di ciliegino

Lenticchie e cotechino delle feste

DESSERT

Cubotti ai tre cioccolati

Cantina:

Pelledoca – Prosecco DOC Extra DRY / Terraria Chardonnay / Terraria Negramaro Rosato