

Cenone di Capodanno 2018

Cocktail di benvenuto

Antipasti

Il Crudo di mare

Tataki di tonno rosso, bieta e mandarino

Tartare di ombrina, cetriolo, basilico rosso e maionese alle ostriche

Il Cotto

Polpo alla marinara, capperi e cipolla marinata al lampone

Seppia in olio cottura, carote e caffè

Primi piatti

Tortelli di carciofo alla romana, cannolicchi e tartufi di mare

Linguine di farro all'astice, burrata e limone salato

Secondo piatto

Merluzzo alla piastra con pomodori gialli, cedro candito e alghe marine

Predessert

Mandorla, limone e cardamomo

Dessert

Millefoglie al cioccolato bianco e olio d'oliva con crumble al karkadè

Dopo la mezzanotte cotechino e lenticchie

Vino bianco Chardonnay Moulin De Gassac 2016 Francia

Champagne Blanc de Blancs Pierre Gimonet Premier Cru Brut

€200,00

Prenotazione con acconto obbligatoria