

Menù di Capodanno

Antipasti:

Insalata di Polpi su letto di Cicorietta di campo;

Seppie ripiene glassate alla crema di Piselli;

Polpetti piccanti nel Vulcano;

Spiedini di mazzancolle;

Polpette di Gamberi profumate d' Oriente;

Zuppa di Cozze e Vongole;

Sushi;

Involtni di Salmone alla Russa.

Primi Piatti:

Tagliolini con Gamberi e Porcini, mantecati alla Bottarga;

"Maccarrones de ungra" al "ragout" di Mare.

Secondi Piatti:

Involtno di Branzino al Mirto;

Gamberi e Scampi arrosto.

Dessert:

Tortino ai due Cioccolati, Gelato e Chantilly profumati alla Vaniglia.

Bevande, Caffè, Digestivo.

Zampone e Lenticchie e a Mezzanotte Spumante e Pandoro

e 40,00 a Persona