



Menu di Capodanno

31.12.19

La vellutata di zucca, capasanta e calice di Champagne

ANTIPASTI

La crudità di pesce:

Il Gambero rosso di Sicilia con burrata Campana, filetto di salmone su letto di soncino,
battuta di tonno alla Ceviche e granita al Negroni

La millefoglie con foie grass e marmellata di cipolla rossa di Tropea

PRIMI PIATTI

Il risotto

“Acquerello” biologico
ai carciofi di Albenga e gamberi

Lo spaghetti

di Gragnano all’Astice del mediterraneo,
pomodorini pachino, basilico e pinoli

SECONDI PIATTI

Il cartoccio di branzino alla ligure
con verdure di stagione e lenticchie

IL DOLCE

Il tris di dessert della tradizione

Il caffè e la piccola pasticceria