

CAPODANNO 2019

Ostiche di benvenuto con Champagne

*Rosso di Mazara ripieno di crudità di carciofi su bavarese di avocado al lime
croccante di grano e gel all' erba cipollina*

*Carpaccio di spigola cotto non cotto con sedano croccante,
vinaigrette al frutto della passione e caviale di menta*

Risotto al melograno e medaglione di astice, burro all' arancia, germogli e aria di Campari

*Fagottini di scampi e tartufo nero su riduzione al basilico e lemongrass,
porcini croccanti e polvere di olive nere*

*La ricciola nell' orto al profumo di timo su vellutata di zucca agrodolce,
nocciole tostate, carciofi croccanti e corallo al nero*

Panettone artigianale con crema al mascarpone

Il seguente menu' comprende il coperto l'acqua e il caffè, vini esclusi

Dopo la mezzanotte cotechino di tonno e lenticchie di Castelluccio

€ 95 a persona

