

MENU PESCE CAPODANNO 2026

EXE

Antipasto

Carpaccio di salmone affumicato con mele smith,pepe rosa,citronette al limone e perle di balik

Polpo cotto a bassa temperatura con patate novelle,olive taggiasche e crema di prezzemolo

Primo

Calamarata all'uovo con crema di zucchine romanesche,ragù di pesce spada,pistacchio di Bronte e scaglie di limone

Secondo

Filetto di orata in crosta di patate, spinacino in foglia con riduzione di aceto di mele

Dolce

Mousse di crema al mascarpone con crumble di cioccolato e caramello salato