

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