



MENU PESCE

ANTIPASTO

Composizione di mare:

Salmone affumicato dello chef

Polpo rosticciato su vellutata di topinambur
con estratto di liquirizia

Tonno in crosta di pistacchio con riduzione di chianti
Gamberone in crosta di mandorle

PRIMI

Pacchero con spigola croccante di pistacchio e maggiorana

Risotto ai sapori di mare con tarallo tostato

SECONDO

Calamaro al fumo su soffice di patate e cannella
con insalata di puntarelle e polpo verace

DESSERT

Centro tavola di dolci delle feste

DA BERE

1 bottiglia di vino ogni 3 persone

Brindisi di mezzanotte