

CAPODANNO 2023 EDEN EXPERIENCE

MENU PESCE

ANTIPASTO

Ostrica Fines de Belon servita con tabasco dolce,
Gambero rosso di Mazara del Vallo al gin tonic,
Gambero panato al Panko,
Cubotto di salmone marinato ai frutti rossi e la sua emulsione.

PRIMO

Raviolo ripieno di astice al burro e limone

SECONDO

Tonno panato alle erbe fini su crema di castagne e tahina

CONTORNO

Cicorietta di campo ripassata alla romana e patate di Avezzano
spezziate al forno

DOLCE

Panettoncino glassato alla crema pasticcera