

Menu Capodanno

Antipasti:

- ✓ Tartare di tonno con cipolla rossa di Tropea, polvere di capperi di Pantelleria e mouse di avocado € 24.00
- ✓ Catalana di astice blu € 32.00
- ✓ Carpaccio di manzo alla Cipriani con tartufo nero invernale Umbro € 26.00
- ✓ Flan di carciofi alla gricia € 15.00

Primi:

- ✓ Tagliolini all'astice blu con pomodoro pachino al profumo di basilico € 34.00
- ✓ Paccheri al branzino locale e tartufo nero invernale € 26.00
- ✓ Risotto acquarello al radicchio di Treviso, formaggio castelmagno e riduzione al barolo € 26.00
- ✓ Fettuccine funghi e tartufo nero invernale Umbro € 27.00
- ✓ Paccheri freschi dello Chef con scampi locali e vongole veraci € 28.00

Secondi:

- ✓ Filetto di pescato alla griglia con verdure baby e riduzione agrodolce € 32.00
- ✓ Grigliata di scampi e gamberoni € 40.00
- ✓ Spigola locale al sale (minimo per 2 persone) € 90.00
- ✓ Filetto di manzo al pepe verde € 34.00
- ✓ Chateaubriand di manzo al tartufo nero invernale e funghi porcini (minimo 2 persone) € 90.00

Contorni:

- ✓ Verdure di stagione € 10.00

Dolci:

- ✓ Semifreddo al torrone con mandorle croccanti e salsa al fondente € 14.00
- ✓ Tiramisù classico al caffè € 12.00
- ✓ Misto di bosco con zabaione caldo € 18.00