



NEW YEAR'S

MENU

ANTIPASTI

TARTARE DI DENTICE CON MINI
GIN TONIC

[4, 12]
€ 22,00

CAPESANTE E GAMBERI SU CREMA
DI CECI E UOVA DI LOMPO

[2, 4, 7, 12]
€ 22,00

CULACCIA CON RICCIOLI DI
BURRO E GIARDINIERA

[7, 12]
€ 18,00

ALICI FRITTE SU INSALATA DI
PUNTARELLE E GUACAMOLE

[1, 3, 4, 12]
€ 16,00

MOSAICO DI PESCI CRUDI:
5 QUALITÀ DI CARPACCI, OSTRICA,
CROSTACEI E CAPASANTA

[2, 4, 6, 14]
€ 40,00

OSTRICHE FINE DE CLAIRE
€ 5,00 CAD



PRIMI PIATTI

SPAGHETTI AI FRUTTI DI MARE (LEGGERMENTE PICCANTI)

[1, 2, 4, 12]

€ 18,00

CHICCHE ALLO ZOLA CON ALICI GRATINATE

[1, 3, 4, 12]

€ 16,00

TORTELLI PIACENTINI BURRO E SALVIA

[1, 3, 7, 9, 12]

€ 15,00

BOTTONI DI PASTA ALL'UOVO CON FARINA DI CASTAGNE RIPIENI DI RICCIOLA SU CREMA DI ZUCCA E TALEGGIO

[1, 3, 4, 7, 9, 12]

€ 18,00

SECONDI PIATTI

BRANZINO AL FORNO, PATATA SCHIACCIATA, CARCIOFO E MAZZANCOLLA GRATINATA

[1, 2, 4, 7, 12]

€ 25,00

ZUPPETTA DI MOSCARDINI CON CROSTONI DI PANE

[1, 4, 7, 12]

€ 22,00

COTOLETTA DI TONNO, SALSA PUTTANESCA E CIPOLE ROSSE CARAMELLATE

[1, 3, 4, 7, 12]

€ 22,00

GUANCIALINO DI VITELLO BRASATO, PURÈ DI PATATE E PORRI FRITTI

[1, 7, 9, 12]

€ 20,00

DOLCE

SEMISFERA DI CIOCCOLATO AL TIRAMISÙ SU CREMA DI PERE AL RUM

[1, 3, 7, 12]

€ 10,00