



NEW YEAR'S MENU

ANTIPASTI

TARTARE DI DENTICE CON MINI
GIN TONIC

[4, 12]
€ 22,00

CAPELANTE 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, SALSÀ PUTTANESCA
E CIPOLLE 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