





MENU DI CAPODANNO

Benvenuto della cucina

Salmone marinato, rémoulade di sedano rapa e mela verde

Pescato in crosta di riso soffiato, maionese zafferano e liquirizia

Millefoglie di patate, scampo e lime

Antipasti

Crostacei, molluschi e pinzimonio

Triglia in carrozza con cuore di acciughe e mozzarella
con fonduta di pomodorini confit

Primo piatto

Raviolo aperto di baccalà e carciofi

A seguire

Spigola, verdure di stagione il suo fondo

Dessert

Cioccolato Passion: Fondente, latte e bianco

Caffè, petit four e brindisi finale

€ 85 a persona escluse bevande

Per effettuare la prenotazione si richiede il 50% di caparra dell'intera cifra.

Sarà nostra premura appena l'importo verrà addebitato sul conto comunicare telefonicamente al cliente l'avvenuta prenotazione.

Al momento del bonifico specificare nella causale:
Cognome, nome e "Acconto cena di capodanno"

Locanda Nelli snc
Banca BPM sede Finale Ligure
Iban: IT40G0503449410000000260181

