



*L'Evangelista*  
RISTORANTE ENOTECA

## MENU CENONE SAN SILVESTRO 2021

---

### ENTREE DI BENVENUTO

---

PANISSA DI CECI RICOTTA AL LIMONE E ACCIUGHE DEL CANTABRICO  
CIALDA DI POLENTA AL NERO BACCALÀ MANTECATO E CAVIALE DI STORIONE BIANCO  
SANDWICH ALLO ZAFFERANO CAPRINO E TARTARE DI OMBRINA

### ANTIPASTO

---

GRAN CRUDO DI MARE:  
GAMBERO ROSSO DI SICILIA SCAMPO ATLANTICO SEPIA MEDITERRANEA OSTRICA SPECIAL KYS N.3 NORMANDIA  
CAPASANTA DI SANTIAGO

### ANTIPASTO

---

SPUMA DI CACCIUCCO RAGOUT DI MOLLUSCHI E CROSTACEI

### PRIMI PIATTI

---

GNOCCHI DI PATATA POLPO INFUSO DI CAMOMILLA OLIO ALL'HABANERO E POLVERE DI DRAGONCELLO  
FREGOLA MANTECATA ALLA RAPA ROSSA PESTO DI PISTACCHI  
SCAMPI CRUDI OLIO ALLA VANIGLIA E LIME

### SECONDO PIATTO

---

RANA PESCATRICE IN CROSTA DI PANKO SPUMA DI CAVOLFIORRE SALSA AL CURRY AVOCADO E LIMONE

### AMOUSE BOUCHE

### DESSERT

---

MILLEFOGLIE MOUSSE DI CIOCCOLATO BIANCO MANDORLE POLVERE DI CAPPERO LIMONE

DIVERTIMENTI DI PASTICCERIA

**EURO 160.00**



*L'Evangelista*  
RISTORANTE ENOTECA

## MENU NEW YEAR EVE

---

### WELCOME ENTREE

---

PANISSA SLIGHTLY FRIED CHICKPEAS LEMON BUTTERMILK CURD CANTABRIC SEA ANCHOVIES  
CUTTLEFISH INK POLENTA WHIPPED COD WHITE STURGEON CAVIAR  
SAFFRON SANDWICH GOAT CHEESE MOUSSE SHI DRUM TARTARE

### APPETIZER

---

ROYAL RAW FISH  
SICILIAN RED PRAWNS ATLANTIC SCAMPIS MEDITERRANEAN CUTTLEFISH SPECIAL KYS N.3 NORMANDIE OYSTER  
SANTIAGO SCALLOPS

### APPETIZER

---

FROTHED CACCIUCCO MOLLUSCS AND CRUSTACEANS RAGOUT

### PRIMI PIATTI

---

POTATOE DUMPLINGS OCTOPUS CHAMOMILE INFUSION HABANERO CHILI PEPPER SCENTED EVO TARRAGON DUST  
RED TURNIP WHIPPED FREGOLA PISTACHIOS PESTO RAW SCAMPIS LIME AND VANILLA SCENTED EVO

### SECONDO PIATTO

---

PANKO BREAD WRAPPED MONK FISH FROTHED CAULIFLOWER CURRY AVOCADO AND LEMON SAUCE

### AMOUSE BOUCHE

### DESSERT

---

MILLEFOGLIE WHITE CHOCOLATE MOUSSE ALMOND CAPERS DUST LEMON

Pastry Amusement

**EURO 160.00**