



L'Evangelista
RISTORANTE ENOTECA

Martedì 31 Dicembre 2024

MENU

CENONE SAN SILVESTRO

**FOCACCIA AL NERO DI SEPPIA ACCOMPAGNATA CON BURRO SALATO AL BERGAMOTTO
OSTRICA, PERLE DI MANGO, TABASCO**

**GAMBERO ROSSO DI MAZARA, GEL AL LAMPONE
CRUDO DI CAPASANTA, CAROTA, CAFFÈ
TONNO, ZUCCA, GEL AL PONZU**

—

TORTELLI DI SCAMPI, MANTECATO ALLO ZAFFERANO, ZUCCHINE MARINATE ALLA MENTA E ACETO DI MELE

—

RISOTTO MANTECATO AL RISTRETTO DI MARE, RAGOUT DI ASTICE, OLIO AL BASILICO

—

FILETTO DI RICCIOLA, CON EMULSIONE MONT BLANC, UOVA DI LOMPO NERO, E PETALI DI SCALOGNO

—

MELOGRANO, PASSION FRUIT, MENTA

—

PAN DI SPAGNA DI PESCA BIANCA, MOUSSE DI PESCA NOCE, PERLE DI PROSECCO

—

DIVERTIMENTI DI PASTICCERIA

EURO 190.00

MENU

NEW YEAR'S EVE

CUTTLEFISH INK FOCACCIA SERVED WITH CALABRIAN CITRUS FRUIT SALTED BUTTER
OYSTERS, MANGO PEARLS, TABASCO

RED PRAWN FROM MAZARA, RASPBERRY GEL
SCALLOPS SASHIMI, CARROT, COFFEE
TUNA, PUMPKIN, PONZU GEL

—

SCAMPI TORTELLO, SAFFRON, MINT ZUCCHINE, APPLE VINEGAR

—

FROTHED SEA REDUCTION WHIPPED RISOTTO, LOBSTER RAGOUT, BASIL

—

AMBERJACK FILLET, MONT BLANC EMULSION, BLACK LUMPFISH EGG, SHALLOT PETALS

—

POMEGRANATE, PASSION FRUIT, MINT

—

WHITE PEACH SPONGE CAKE, NECTARINE MOUSSE, PROSECCO PEARLS

—

PASTRY AMUSEMENT

EURO 190.00