



Menu di San Silvestro

Focaccia Artigianale ai Capperi, Acciughe del Mar Cantabrico

Chutney di Pomodoro

Gambero Rosso di Mazara , Yoghurt, Vaniglia

Crudo di Capasanta, Cardoncello, Erba Cipollina

Sashimi di Branzino, Zenzero

Gillardeau, Pinoli, Cipolla Agrodolce, Uvetta

Tagliolino di Pasta Fresca Artigianale, Ricci di Mare, Passiflora, Origano Cubano

Fregola con Cavolfiore, Scampi, Bisque, Bergamotto

Tentacolo di Polpo in Plancha, Pears', Giardiniera, Mayo di Rafano

Morbido di Meringa e Agrumi

Gnocchetti di Cacao in Crema di Zabaione

DIVERTIMENTI DI PASTICCERIA

Euro 185.00 (Coperto Compreso)



MENU NEW YEAR'S EVE

Capers Artisanal Focaccia, Cantabric Sea Anchovies

Tomato Chutney

Red Prawn From Mazara, Yoghurth, Vanilla

Scallops Carpaccio, Cardoncello Mushroom, Chives

Sea-Bass Sashimi, Ginger

Gillardeau Oysters, Pine-seeds, Bitter-Sweet Onions, Raisin

Artisanal Tagliolini, Sea-Urchins, Passion Fruit, Cuban Oregan

Sardinian Fregola Pasta, Culliflower, Scampi, Bergamotto

Seared Octopus Tentacles, Peara (Creamy Bread-Pepper-Broth) Typical Veronese Garniture

Stewed Vegetables, Horseradish Mayo

Soft Biscuit, Meringue, Citrus Fruits

Pure-Chocolate Bites, Creamy Zabaione

Pastry Amusement

Euro 185.00. (Cover charge included)