

S. SILVESTRO 2022

PICCOLO BENVENUTO DELLO CHEF

SELEZIONE DI CRUDITÉ

Ostrica Utah Beach, gambero rosso di Mazara Del Vallo,
caviale Baikal, battuta di tonno rosso "Ricardo Fuentes"

L'APERTURA

POLIPO ALL'INSALATA DI RINFORZO

BACCALÀ IN TEMPURA

CON PASSATA DI CECI SULTANO

COZZE DELLA NORMANDIA GRATIN

ALICI MARINATE

PRIMI

PACCHERI DI GRAGNANO,
KING CRAB E POMODORINI DEL PIENNOLO

RISOTTO MANTECATO AL CAVOLFIORE,
RICCI DI MARE E LIMONE NERO FERMENTATO

SECONDI

COSTATA DI ROMBO, SALSA BEURRE BLANC,
CARCIOFO ARROSTO E PATATE RATTE

LA FINE E L'INIZIO

PANETTONE ARTIGIANALE, FRUTTA FRESCA
E IL NOSTRO GELATO MANTECATO ALLA CREMA

ACQUA E CAFFÈ