



24 dicembre 2021

Vigilia di Natale

CHRISTMAS EVE MENU

selezione di mises en bouche

mise en bouche

salmone affumicato in casa, pane caldo, burro salato
homemade smoked salmon, warm bread, salted butter

baccalà croccante, sorbetto al pomodoro, chips di polenta
crispy cod fish, tomato sorbet, baked polenta chips

polpo verace arrosto, harissa, broccolo affumicato
octopus, harissa sauce, smoked broccoli

cappellacci, ventresca di ricciola alla puttanesca
cappellacci stuffed pasta, "puttanesca" amberjack belly

gnocchi di patate ripieni di alici alla beccafico, frutti di mare
potatoes gnocchi, "beccafico" anchovies filling, seafood

pesce bianco, zucca, zenzero, teriyaki
white fish, pumpkin, ginger, teriyaki sauce

cioccolato affumicato, sorbetto al mandarino
smoked chocolate, mandarin sorbet

fava tonka, visciole e karkadè
tonka bean, sour cherry, karkadè

petit four

80€

a persona
per person

pane e acqua inclusi, vini esclusi
bread and water included, wine not included