

Menù Ultimo dell'anno

Polentina morbida con moscardini in umido

*

Gambero rosso di Mazara al lime

Tartar di tonno e mousse all'avocado

Carpaccio di branzino

*

Risotto al durello con battuto di scampi

*

Branzino con carciofi e crema di ceci

*

Mousse al limone con salsa alle fragole

*

Pandoro panna e zabajone al recioto

BRINDISI DI MEZZANOTTE

cotechino e lenticchie

**Chi non volesse il crudo può essere sostituito
con pietanze cotte previa prenotazione.**

**Il prezzo è di 95€ a persona vini esclusi
115€ con degustazione vini.**