Menù di Capodanno

Antipasti

Baccalà mantecato su crostino di polenta e pesto di fave;

Carpaccio di Ricciola, Kumquat caramellato e melagrana;

Tataki di Tonno Rosso di Sardegna su purea di rapa rossa e macedonia di mango e cetriolo;

Primi

Risotto al Tartufo nero invernale umbro, carpaccio di capasanta e olio al basilico;

Ravioli di Spigola burro e salvia, zest di limone e bottarga di Muggine;

Secondo

Gran Grigliata Reale di Crostaacei alla brace con Astice Blu, Scampi, Mazzancolle, Capesante e Granchietti blu della Laguna Veneta accompagnato da Radicchio rosso tardivo di Treviso;

Dessert

Mousse di Castagne del Baldo, Coulis di Cachi e Meringa;

120 a persona bevande escluse