

CENA 31 DICEMBRE 2024

ENTRÉE DI BENVENUTO DALLA CUCINA:
WAFER DI CAPPON MAGRO, CREMA DI TROPEA,
PINOLI UVETTA E SCORZETTE D'ARANCIA

ooo

IL 'NOSTRO' COCKTAIL DI GAMBERI IN SALSA ROSA

CALAMARO IN FIORE
CON LENTICCHIE ROSSE, CAVIALE NERO E AGRUMI

RISOTTO, CREMA DI PORRI,
VELLUTATA ALL'OSTRICA E CAPESANTE

RAVIOLI DI RICOTTA PROFUMATA AL LIMONE CON
SPADA MARINATO ALLE ERBETTE E SALE SPEZIATO

PERNICE ROSSA E SCAMPO MARINATO
CON MILLEFOGLIE DI PATATE DI MONTESE
IN SALSA TORBATA E TERRA DI BOSCO.

DESSERT AI CIOCCOLATI

PICCOLA PASTICCERIA

€ 120.00 A PERSONA

€ 50.00 DI ACCONTO A PERSONA