



MENU' DI CAPODANNO DI PESCE FISH NEW YEAR'S MENU

Cocktail di benvenuto con ostrica Gilardeau,
polpettina di mare e crostino con salmone e burrata

*Welcome cocktail with Gilardeau's oyster,
seafoodmeatball, crouton with salmon and burrata*

ANTIPASTO STARTER

Insalatina di mare e calamaretti fritti

Seafood salad and fried squid

PRIMI PIATTI MAIN COURSES

Zuppetta con seppie, bieta e crostini

Cuttlefish soup with chard and crostini

Tagliolini con frutti di mare in bianco

Seafood tagliolini

SECONDO SECOND COURSE

Pesce al forno con patate e crostacei al gratin con insalatina
Roast fish with potatoes and shellfish au gratin with salad

DESSERT

Millefoglie con frutti di bosco
Millefeuille with berries

Panettone tradizionale a lievitazione naturale
di nostra produzione, frutta secca e pan pepato
*Traditional panettone with natural leavening
of our pastry, gingerbread, dried fruits,
clementines, tangerines*

Cotechino con lenticchie
Cotechino with lentils.

Caffe'
Coffee

VINI WINE

V.S.Q. brut metodo classico Roberto Colombi
Chardonnay '20 igt Venezia Giulia Pierpaolo Pecorari
Is Argiolas '20 vermentino di Sardegna doc Argiolas

INTRATTENIMENTO MUSICALE MUSICAL ENTERTAINMENT

Roma swing quartet

EURO 150.00