



## **MENU DI CAPODANNO 2011**

*Entre' di benvenuto con flute di spumante*

### **Antipasti:**

*Astice alla catalana con piccola tartare cruda e gelatina al limoncello*

*Alici che sembrano crude con crema di scarola, capperi essiccati, crostino di pane, mozzarella e zeste di limone condito.*

### **Primi piatti:**

*Paccheri con crema di carote, vongole, tartufi, julienne di calamari e bottarga*

*Ravioli con caciocavallo liquido, crema di carciofi, scampi alla griglia e menta fresca*

### **Secondi piatti:**

*Triglia alla livornese con crema di livornese, palline di patate e ricotta scottata*

*Bocconcini di ali di razza con crema di finocchi e scaloppa di foie gras*

### **Predessert:**

*Fresco mediterraneo: Sorbetto ai limoni di Amalfi, crema di limone, arancio, menta e zucchero al miele*

### **Dolci:**

*Universo: mousse di cioccolato con cuore di concerto e liquirizia, salsa inglese allo zafferano e aceto balsamico*

*Euro 85.00 (escluso bevande)*