



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)