



Menu di Capodanno

alla carta

MENU PESCE

ANTIPASTI

CRUDO ROYAL – 35 € A PERSONA

TARTARE DI TONNO TAGLIATA A COLTELLO – 28 €

SASHIMI DI TONNO SCOTTATO IN PADELLA CON CAPONATA DI MELANZANE – 26 €

GAMBERI E CARCIOFI SALTATI IN PADELLA – 25 €

SAUTÈ AI FRUTTI DI MARE MISTI E PANE DORATO – 25 €

PRIMI

RISOTTO DI MARE CALDO SGUSCIATO E ZAFFERANO DEL CHIANTI – 26 €

TAGLIATELLE FRESCHE MANTECATE CON RICCI DI MARE – 28 €

SECONDI

GRAN FRITTO DEL GRANDE PESCATORE – 25 €

TRANCIO DI PESCATO CON CREMA DI PURÈ DI PATATE – 28 €

CATALANA AI CROSTACEI (MEZZO ASTICE, GAMBERI, MAZZANCOLLE, SCAMPI
E VERDURE AL PINZIMONIO – 39 €

MENU TERRA (SOLO SU PRENOTAZIONE)

ANTIPASTI

AFFETTATI MISTI: MORTADELLA DI CINGHIALE E TARTUFO, SBRICOLONA,
CROSTINO CON LARDO DI COLONNATA E CAPONATA DI MELANZANE – 22 €

PRIMI

TAGLIATELLE MANTECATE CON RAGÙ DI ANATRA TAGLIATO A COLTELLO – 20 €

SECONDI

TAGLIATA DI BISTECCA ALLA GRIGLIA ACCOMPAGNATA DA PURÈ DI PATATE E TARTUFO NERO – 35 €

CHEESECAKE FRUTTI DI BOSCO - 8 €

MILLEFOGLIE DI BUONTALENTI - 8 €