

Cenone Capodanno 2019

Il benvenuto di Chat qui rit

Bollicine e finger food per un buon inizio

Bon bon di gamberi e patate con marmellata di peperone rosso

Mousse ai due salmoni e i suoi crostini

Vellutata di scampi all'Armagnac

Menù à la carte

Cruditée

Ostriche e tartufi cad. € 3,00

Scampi crudi marinati al limone € 8,00

Salmone selvaggio marinato agli agrumi € 5,00

Tartare di scampi e gamberi con fragole e balsamico € 8,00

Carpaccio di capasanta con melagrana € 8,00

Antipasti cotti

Ostriche alla griglia con burro aromatizzato € 10,00

Schie in umido con polentina di mais Biancoperla € 5,00

Mazzancolle con rosmarino e peperoncino € 5,00

Noci di capasanta su crema di zucca e tartufo nero € 12,00

Granseola alla Veneziana € 12,00

Primi piatti

Risotto scampi e prosecco € 15,00

Gnocchi di patate di Rotzo al Granciporro € 15,00

Spaghetti Monograno Felicetti ai ricci di mare € 16,00

Bavette Monograno Felicetti con aragostelle in bellavista € 22,00

Secondi piatti

Gran grigliata mista alla brace € 28,00

Scampi reali, mazzancolle, gamberoni, aragostelle, pescato del giorno

Grigliata reale di crostacei alla brace € 40,00

Astice, aragostelle, scampi reali, mazzancolle, gamberoni

Scampi e mazzancolle alla brace € 24,00

Rombo al forno con patate e datterini € 22,00

Dessert € 6,00

Semifreddo al torroncino e pistacchio con cioccolato bianco

Tortino morbido al cioccolato, crema inglese e frutti rossi

Crème brulée allo zenzero e frutti esotici

Sorbetto al melograno

Sgroppino al limone e Agricante

Alla mezzanotte brindisi con Panettone e Spumante

Coperto € 6,00