

I sapori del mare, eleganza e leggerezza

Flavors of the sea, elegance and lightness

CHRISTMAS EVE

menù

VIGILIA DI NATALE
menù

Benvenuto

Crocchetta di baccalà mantecato, pomodoro e basilico, gel di cipolla in agrodolce
Creamed cod croquette, tomato and basil, sweet and sour onion gel

Antipasto in condivisione

Servito in un'unica portata · Served as a single course

Bottoncino di pan brioche, alici e puntarelle
Brioche bun, anchovies and puntarelle

Polpo rosticciato, cremoso di patate, cipolla in agrodolce e briciole di pane aromatizzate
Roasted octopus, creamy potato, sweet and sour onion and aromatic breadcrumbs

Carciofo, Pecorino e mentuccia
Artichoke, Pecorino and wild mint

Primi

Gnocchetti di zucca, baccalà, burro alla salvia
e mollica croccante al limone ed erbette aromatiche
Pumpkin gnocchetti, cod, sage butter and crispy lemon&herb breadcrumbs

Mezzo pacchero, scampi e calamari, nota d'arancia
Mezzo pacchero, langoustines and squid, with a hint of orange

Secondo

Ombrina, finocchi arrostiti, salsa di zucca e terra d'oliva
Meagre, roasted fennel, pumpkin sauce and olive crumb

Dessert

Tartelletta tipo pastiera con crema al limone
Pastiera style tartlet with lemon cream

80 euro