

# Menù di Capodanno

31 Dicembre 2024

Degustazione pane home made, olio pluripremiato e sali dal mondo

Tasting of home made bread, award-winning oil and salts from around the world

Benvenuto Dello Chef

Chef's Welcome

Crudo di scampi cacio e pepe caviale di Lime e croccante al nero di seppia

Raw scampi, cheese and pepper, Lime caviar and crunchy squid ink

Salmone a Modo nostro wasabi dolce/piccante, uova di salmone e polline d'uovo

Salmon our styl sweet/spicy wasabi, salmon roe and egg pollen

Spaghetti con battuto d'ombrina zest di limone, bottarga e pistacchio

Spaghetti with chopped croaker, lemon zest, bottarga and pistachio

Risotto con frutti di mare Pomodorini glassati e filangè di calamaro al naturale

Risotto with seafood, glazed cherry tomatoes and natural squid filangè

Sashimi di ricciola marinato e poi scottato, servito su paglia & fieno

Marinated and then seared amberjack sashimi, served on hay & straw

Pre dessert

Before dessert

Spuma agli agrumi con Spagna al limone pistacchio e meringa

Citrus foam with lemon, pistachio and meringue Spain

Arrivederci Dello Chef

Goodbye to the Chef

120

Wine pairing

35

