

MENU DI SAN SILVESTRO

Aperitivo

Frittura di calamaretti e verdure al cartoccio

Tartare di scampi al cucchiaino

Crostini alla pancetta di Cinta Senese

Focaccina al rosmarino
con Culatello di Zibello d.o.p. "Podere Cadassa"



Carpaccio di spigola, zeppoline alla bufala,
puntarelle e pomodorini secchi

Crema di patate, capesante alla pancetta di Cinta
e porri croccanti

Tagliolini tirati a mano, ragù d'astice,
capperi di Pantelleria e pesto di rucola

Filetto di spigola, riso al salto con calamari,
verdure e salsa d'ostriche

Semifreddo al torroncino, crema inglese al rum,
mandorle pralinate

Piccola pasticceria fatta in casa

Lenticchie e cotechino artigianale

Calice di champagne "Ruinart"
per brindisi di mezzanotte

150 euro
(Vini esclusi)

NEW YEAR'S EVE MENU

Aperitif

Fried squid and vegetables in foil

Shrimp tartare on spoon

Crispy bread with *Senese* bacon

Rosemary focaccia bread
with *Culatello di Zibello* d.o.p. "Podere Cadassa"



Sea bass carpaccio, *zeppoline* with Buffalo mozzarella cheese, *puntarelle* and dried tomatoes

Potatoes cream, scallops with *Senese* bacon
and crispy leeks

Home-made *tagliolini* pasta, lobster sauce,
capers from Pantelleria and rocket pesto

Sea bass fillet, rice with squid,
vegetables and oyster sauce

Nougat parfait, english cream with rum,
almond praline

Little home-made biscuits

Lentils and Home-made *cotechino*

Flute of champagne "Ruinart"
to celebrate midnight

150 euro
(Wine not included)
