



### APERITIVO DI BENVENUTO

Finger food di rustici dal nostro forno

Consumare a temperatura ambiente oppure scaldare in forno per 5 min

### ANTIPASTI

Insalatina di mare arrostita con pomodorini, patate e olive taggiasche

Consumare l' insalata di mare immergendo il sottovuoto in acqua bollente per circa 5/10 min.  
Versare poi il contenuto, condire e impiattare

Profitterol con mousse di baccalà e acciughe del Mar Cantabrico

Togliere dal frigorifero 10 min prima di servire

Carpaccio di tonno su insalatina di finocchi croccanti, crema di avocado, aceto di lamponi e filetti di mandorle tostate

Togliere dal frigorifero 10 min prima di servire

Sfera di salmone marinato da noi con cream cheese e insalatina di scarola brasata agli agrumi

Togliere dal frigorifero 10 min prima di servire

Panino al latte con carpaccio di polipo, friarielli e burrata

Togliere dal frigorifero 10 min prima di servire

### PRIMO

Calamarata con anelli di totani, calamari e code di mazzancolle, mantecata con sugo alla trapanese

Mantecare la pasta già pre-cotta con il sugo (fornito in busta sottovuoto) in una pentola a fuoco medio per 5/10 min. Se necessario aggiungere un bicchiere di acqua

### SECONDO

Filetto di dentice all' arancia con scaglie di mandorle tostate  
Verdure tornite al burro

Riscaldare il filetto in padella per circa 5/10 min

### ... ALLA MEZZANOTTE

Cotechino della tradizione con lenticchie

Riscaldare in padella per 5/10 min

## euro 43

Nella Vs box troverete tutte le indicazioni per servire al meglio tutte le portate

### MENU VALIDO SOLO PER ASPORTO

ritiro presso il ristorante il giorno 31 dicembre

dalle 12:00 alle 14:30

dalle 18:00 alle 20:30

