

HAPPY NEW YEAR

FLUTE DI BENVENUTO / WELCOME DRINK

AMOUSE BOUCHE

Polpettina croccante di baccalà, hummus di ceci, pomodorino confit
Crispy codfish croquette, chickpea hummus and confit cherry tomato

ANTIPASTO / APPETIZER

Tataki di tonno al sesamo nero, gazpacho di pomodoro, crema di burrata pugliese, frutto del capperro
Seared sesame-crusted tuna tataki, tomato gazpacho, Apulian burrata cream and caper berry

PRIMO / FIRST COURSE

Risotto Carnaroli mantecato allo zafferano e gamberi, profumo di liquirizia
Carnaroli risotto with saffron and prawns, liquorice scent
Mezzelune ripiene di branzino, crema di zucca e crumble di castagne
Sea bass ravioli, pumpkin cream and chestnut crumble

SECONDO / MAIN COURSE

Filetto di ricciola, cime di rapa ripassate con colatura di alici, crumble di tarallo al finocchietto
Amberjack fillet, sautéed turnip tops with anchovy sauce and fennel "tarallo" crumble

DOLCE / DESSERT

Panettone e Pandoro della tradizione e le sue creme fatte da Noi
Traditional Panettone and Pandoro, homemade creams

150€ per persona / per person

Include un flute di prosecco a mezzanotte per brindare al nuovo anno
Includes a midnight glass of prosecco to toast the New Year