

## **“Cena di Capodanno 2018”**

Benvenuto con calice di Prosecco Daldin di Valdobbiadene extra dry

### **Antipasti**

Il tradizionale Blinis con panna acida e caviale  
La nuvola di seppia su letto di puntarelle con profumo di alici di Cetara

### **Primi**

La zuppa di funghi porcini, castagne, verza e chips di patate viola  
oppure

La fettuccina ripiena con bufala ed alici in guazzetto mediterraneo

### **Secondi**

I calamari ripieni con verza riccia, vellutata e carpaccio di verza rossa  
oppure

Il baccalà islandese in tempura, coules di mango, veli di cipolla rossa e  
tegole al nero di seppia

### **Dessert**

Gli “Struffoli di mamma”

oppure

Lo scrigno di cioccolato con cuore di semifreddo ai fichi

**Brindisi con cotechino e lenticchie**

**Euro 90,00**