

Christmas

MENÙ DI PESCE

Antipasto Mare della Cantinetta (completo)



Ravioli Multicolore con polpa di Granchio e Carciofi



Chitarrina di Campofilone al sugo d'Astice

*Ventaglio di Branzino Arrostito con Verdure Croccanti
e Crema di Patate e Datterino Giallo*

Mazzancolla Arrostita

Assaggio di Frittura di Calamari, Gamberi e Chips



Insalata Misticanza



*Semifreddo al Cioccolato
con Meringa e Salsa di Lamponi*



*Acqua – Caffè – digestivi
Vini: Passerina, Brut Valdobbiadene
Dolci Natalizi*

€ 75,00 per persona
Per info e prenotazione 071/7108651



Christmas

MENÙ DI CARNE

Antipasto di Natale Sfizioso



Tortellini in Brodo – Fatti a Mano

Assaggio di Bollito con Cicoria

Tagliatelle al Mattarello al Sugo d'Anatra



Girello di Vitello da Latte in Crosta con Riduzione di Rosso Conero

Zuppa di Agnello con Polenta Grigliata (Piatto vincitore del 1° Premio a Caorle)

Patate al forno e Carciofi Spadellati

Costolette di Agnello Fritte con Verdurine



Mille Foglie alla Crema Chantilly



Acqua – Caffè – digestivi

Dolci Natalizi

Vino: Brut Valdobbiadene

Rosso Conero Serrano – Umani Ronchi

€ 65,00 per persona

Per info e prenotazione 071/7108651



Vigilia di Natale

MENU

Cicale di Mare al Vapore

Insalatina di Piovra con Fagiolini, Patate e Olive Taggiasche

Baccalà Croccante al Carbone Nero Vegetale



Chitarrina di Campofilone al Ragù di Raguse e Broccoletti



Assaggio di Stoccafisso all'Anconetana

(come da ricetta dell'Accademia)

Frittura Gamberi Calamari e Verdurine



Parfait al Torroncino

Acqua e Caffè

*€ 45.00 p.p. (escluse bevande)
Info e prenotazioni: 071/7108651*



Capodanno

MENÙ

Calice di benvenuto



*Ostriche con Citronette e Alga Wakame
Mazzancolle alla Catalana
Brisé con Mazzancolle in Salsa Rosa
Insalatina di Calamari (crudità)
Carpaccio di Spada*



Chitarrina di Campofilone con ½ Astice



*Tris di mare Grigliato con Tonno,
Filetto di Branzino Grigliato su crema di Carciofi
Frittura di Calamari, Gamberi e Verdurine*



*Semifreddo alla Crema di Marroni
con "Marron Glaces" ricoperto al Fondente*



*Caffè e Digestivo
E per concludere... Zuppetta di Lenticchie di mare*



*Vino: Casal di Serra - Umani Ronchi
Brut - Valdobbiadene
Spumante: Dolce e Secco*

*La serata sarà animata da musica dal vivo,
fuochi pirotecnici e tanto divertimento!*