

# L'ALIMENTARE

## IL MENU DI SAN SILVESTRO DA ASPORTO

PRENOTAZIONE ENTRO IL 21  
RITIRO IL 31 DALLE 10.30 ALLE 17

### antipasti

Acciughe del Cantabrico crostini e burro demisel € 12

Baccalà mantecato crema di lenticchie, cruschi € 12 

Carpaccio di muggine, erba cipollina e limone € 14 

Cocktail di gamberi e salsa rosa fatta in casa € 12 

### primi

Passatina di ceci, gamberi marinati al lime, bisque e pomodorini confit € 12 

Kit risotto alla marinara € 14 

Linguine Ma'kaira, gallinella e bottarga € 14

Caciucco € 18 

### secondi

Trancio di ricciola, purè al limone, ortaggi croccanti € 18 

Tartara di tonno rosso e salsa yaki € 20 

Baccalà pil pil € 18 

Moscardini in umido con polenta tostata € 18 

Battuta di fassona piemontese, salsa d'ostrica e caviale Ars Italica Calvisius € 35

## la tradizione

Musetto e lenticchie € 7 

## contorni


Radicchio di Treviso in agrodolce € 5  

Finocchi arrostiti € 5  




Lenticchie in umido € 4  

## dolci

Crème caramel al mandarino € 5  

Tiramisù alle castagne € 5 

### LEGENDA

-  preparazione vegetariana
-  preparazione vegana
-  preparazione senza glutine