

# SAN SILVESTRO 2022

## *Amuse Bouche*

Capasanta, cacao, melograno [6, 14]  
*King scallop, cocoa, pomegranate*

\*

## *Antipasto*

Cannolo di spigola, sedano, melone invernale e Porto rosso [1, 4, 6, 9, 12]  
*Sea bass "cannolo", celery, winter melon and "Porto" red wine*

\*

## *Primi*

Tortello di Cernia, finocchio, brodo dashi, caviale di salmone e prezzemolo [1, 3, 4, 9]  
*Fresh homemade tortello with Grouper, fennel, dashi broth, salmon caviar and parsley*

Riso carnaroli "Acquerello", rucola selvatica, percezione di baccalà e lampone [4, 7]  
*Carnaroli rice "Acquerello", wild rocket, codfish and raspberry*

\*

## *Secondo*

Tataki di Ricciola del mediterraneo, mela verde, sedano e zenzero [3, 4, 6, 9]  
*Mediterranean amberjack tataki, green apple, celery and ginger*

\*

## *Pre dessert*

Eclair al pistacchio e cremoso al cioccolato [3, 7, 8]  
*Eclair with pistachio and cream chocolate*

\*

## *Dessert*

Mousse di cioccolato bianco, fava tonka e frutti di bosco [3, 7, 8]  
*White chocolate mousse, tonka bean and berries*

€ 120.00