



NEW YEARS EVE

CAVIALE CON PANNA ACIDA E BLINI

CAVIAR WITH SOUR CREAM AND BLINI

CARPACCIO DI RICCIOLA GERMOGLI E THE AL KARKADÈ

CARPACCIO OF AMBERJACK, SPROUTS AND HIBISCUS TEA

CATALANA DI SCAMPI AL VAPORE

STEAMED SCAMPI IN CATALAN STYLE

LENTICCHIE E COTECHINO CON CAPESANTA

LENTILS AND COTECHINO WITH SCALLOPS



**RISOTTO CON ESTRATTO DI GAMBERO ROSSO IL SUO CRUDO,
PIOPPINI E BURRO ACIDO**

RISOTTO WITH RED SHRIMP EXTRACT AND ITS RAW, PIOPPINI MUSHROOMS AND SOUR BUTTER

CAPPELLACCIO DI BROCCOLI, ARZILLA E IL SUO FONDO

CAPPELLACCIO STUFFED WITH BROCCOLI, ARZILLA AND ITS STOCK



POLPO GLASSATO CON SOIA E MIELE CON CAVOLO NERO RIPASSATO

OCTOPUS GLAZED WITH SOY AND HONEY WITH SAUTÉED BLACK CABBAGE

TRIGLIA ALLA PARMIGIANA CON BABAGANOUSH AFFUMICATA

RED MULLET PARMIGIANA WITH SMOKED BABAGANOUSH



SORBETTO DI BICI CON INSALATINA DI FRUTTA E VERDURA

"BICI" SORBET WITH FRUIT AND VEGETABLE SALAD

CIOCCOLATO BIANCO PASSION FRUIT E YOGURT

WHITE CHOCOLATE, PASSION FRUIT AND YOGURT

€ 350,00 P.P.

BEVANDE ESCLUSE *DRINK AND WINE NOT INCLUDED*

LIVE
SWING & JAZZ
VALENTYNE

