

MENÙ DI CAPODANNO STAZIONE 38

Benvenuto dello chef e bicchiere di prosecco

Antipasti

- *Ceviche di pesce persico servita con calamari croccanti, patata dolce, peperoncino giallo e mais viola*
- *Polpo grigliato bagnato con salsa teriyaki, spuma di patate e polvere di radici*
- *Laccatura di sgombro avvolto nel guanciale servito con citronè al nero di seppia e puntarelle marinate al limone*

Primi piatti

- *Bottoncini ripieni di baccalà, spuma di aglio nero, crema di cuori di sedano e tostatura di noci*
- *Gnocchi con ragù bianco di faraona, peperoni cruschi e scaglie di tartufo nero*

Secondo piatto

- *Filetto di maiale affumicato al fieno e sale di vino rosso servito con salsa al melograno e verdure saltate*

Dolce dello chef

Brindisi di mezzanotte con *lenticchie e cotechino*

Il dopocena

Dj-set by Matteo Torrisi | dalle 23:30

Brindisi di mezzanotte

Lenticchie e cotechino

Info e prenotazioni:

Costo cena 80€ a persona bevande escluse

Costo dopocena: Prezzo di partecipazione: 15€ a persona con 1 drink incluso; prezzo partecipazione: 20€ a persona con openbar di vino

Prenotazioni: Gabriele - 320/5635864; Giulio – 347/2930591; Stazione 38 - 06/94533899