

31.12.2018 CAPODANNO AT SPOON

CENONE+LIVE BY TOMMASO PARTESANA E THIAGO GUSI



CENONE+LIVE BY TOMMASO PARTESANA E THIAGO GUSI



31.12.2018 CAPODANNO AT SPOON

MENU' CAPODANNO SPOON

ANTIPASTI

TIMBALLO DI CALAMARI E POLPO SBIANCATO CON BAVARESE AL
POMODORO E CAPPELLO DI BROCCOLETTI AL SALTO

Squid and octopus casserole with Bavarian tomato sauce
topped with sauteed broccoli

MERLUZZO DI NORVEGIA CON FOGLIE DI POMODORO
SU CREMA DI FAVE

Norwegian cod with tomatoes leaves on fava beans cream

PRIMI PIATTI

RAVIOLO ROSSO ALLA BARBABIETOLA RIPIENO DI SPIGOLA AL
TIMO CON SALSA AL BURRO BIANCO

Red beetroot sea bass time flavored ravioli with white butter sauce

ARANCELLO DELLO CHEF

RISOTTO VERDE SPINACI CON SALSA DI CRESCIONE E GAMBERI
GLASSATI IN SALSA DI OSTRICHE

Green spinach risotto with cress sauce and glazed prawns in oyster sauce

SECONDO PIATTO

FILETTI DI RANA PESCATRICE ALL' ANETO CON JULIENE DI
CARCIOFI E CREMA DI PISELLI

Monkfish filets cooked in dill with artichokes julienne and peas cream

DOLCE

FONDENTE AL CIOCCOLATO CON CREMA AL MASCARPONE

Dark chocolate cake with mascarpone cream

BRINDISI DI CAPODANNO CON PANETTONE
NATALIZIO E LENTICCHIE

NEW YEARS TOAST WITH PANETTONE AND LENTILS

TOT. 90€ A PERSONA CON INCLUSO ACQUA, 1 BOTTIGLIA DI VINO
BIANCO/ROSSO A COPPIA FRA LE NOSTRE PROPOSTE E CAFFÈ.
TOTAL. 90 € per person; Including water, 1 red/white wine bottle
per couple from our winery and coffee.