

## Menù Capodanno 2019

Amuse-bouche di benvenuto dello chef con calice di prosecco

Potage Paratier con Gamberone Rosso e Cipolla Bruciata

Bao-tze Xmas edition, con salmone marinato agli agrumi e panna acida  
all'aneto

Carpaccio di Polpo, Maionese al kumquat, tapenade di Capperone, pasta  
Kataifi e clorofilla

-----  
Gnocchi ai crostacei con Burrata di Andria e Bergamotto

-----  
Rana Pescatrice CBT su Purè di patata viola e cicoria ripassata

-----  
Peccato di Matteo Xmas Edition

Cotechino e lenticchie

La cena include una bottiglia di vino ogni 4 persone.  
Flùte di spumante allo scoccare della mezzanotte, coperto, acqua, caffè ed  
amari

€95 a persona