

“Al Molo sull’Adda”

San Silvestro 2024 “menu’ Pesce”

INSALATINA DI CALAMARO, CIALDA DI TAPIOCA
E BOLLICINA

FIORI DI PESCE MARINATO SU CREMA DI BURRATA, CHIPS DI POLENTA,
RIDUZIONE DI ACETO BALSAMICO E GERMOGLI

RAVIOLI NERI AL SALMONE
FONDO DI GAMBERO, POMODORO DATTERINO DI SICILIA,
UOVA DI TROTA

SORBETTO

TONNO TATAKY COTTO SU PIETRA LAVICA,
CIPOLLOTTI IN AGRODOLCE, FINOCCHI IN CONFIT, POLENTA

MOUSSE AI TRE CIOCCOLATI,
CRUMBLE DI CASTAGNA, CARAMELLO SALATO

IN RIVA AL FIUME BRINDISI DI MEZZANOTTE
CON FUOCHI DI ARTIFICIO

dopo la mezza cotechino e lenticchie
L’espresso all’italiana, acqua

€ 79

San Silvestro 2024 “menu’ Carne”

TRIS DI VOULEVANT TRICOLORE, TARTARE, MOUSSE DI POMODORO, RICOTTA,
E BOLLICINA

SALUMI E FORMAGGI NOSTRANI, GIARDINIERA,
FOCACCIA TIROLESE

TAGLIOLINI AI MIRTILLI IN CREMA DI GRANA 16 MESI,
PUREA DI FUNGHI TARTUFATA,
STRACCETTI DI MANZO IN SALSA D’OSTRICA, ZENZERO, GERMOGLI

SORBETTO

FILETTO DI MAIALINO DI CASCINA, MIELE, PEPERONI,
SOIA, ZENZERO, POLENTA

MOUSSE AI TRE CIOCCOLATI,
CRUMBLE DI CASTAGNA, CARAMELLO SALATO

IN RIVA AL FIUME BRINDISI DI MEZZANOTTE
CON FUOCHI DI ARTIFICIO

dopo la mezza cotechino e lenticchie
L’espresso all’italiana, acqua

€ 79