

ANTIPASTI

Carpaccio di scampi, pepe rosa e germogli freschi

Tartare di ricciola, salsa al mango e lime

Capesanta arrostita, crema di zucca e chips di topinam bur

Julienne di seppia CBT, sedano croccante, limone candito e olive leccino

Polpo arrostito, hummus di ceci e polvere di peperone crusco

PRIMI PIATTI

Ravioli di baccalà e mazzancolle su coulis di pomodoro e olio al basilico

Risotto Carnaroli mantecato con bisque di crostacei,
tartare di gambero rosso e crema di burrata

SECONDO

Ombrina bocca d'oro scottata, crema di patate al tartufo e chips di carciofi

DESSERT

Semifreddo al cioccolato con cuore di lampone

DOPO LA MEZZANOTTE

Cotechino artigianale e lenticchie al naturale

1 bottiglia di vino ogni 4 Persone

Rosso: Langhe Nebbiolo DOC Livio Maccagno
Bianco: Pecorino Offida DOCG Bio Tenuta De Angelis

Brindisi di 00.00 compreso

