

## *Cena di capodanno 31 dicembre 2021*

### *Proposta di menu*

#### *Antipasti*

Antipasto misto di pesce	25,00€
<i>crostino di baccalà - cicale di mare - folpi - lattini di seppia - sarde in saor - carpaccio di salmone -cappesante al forno</i>	
Granceola in bellavista ( al naturale )	30,00€
Crudo di mare	35,00€
<i>(Gambero Rosso di Sicilia-Scampi-Tartare (tonno, branzino) -Ostriche Gillaudeau- canocchie</i>	
Prosciutto di capriolo con buratta Pugliese	20,00€
Tartara di filetto di manzo con radicchio	25,00

#### *Primi*

Bigoli fatti in casa al cartoccio con aragosta e zucchine	28,00€
Lasagne di Crespelle con ragù di cervo e radicchio di Treviso	20,00€
Spaghetti al astice e scampi	25,00€

#### *Secondi*

Tonno in crosta di pistacchio e castagne	30,00€
Filetto di Branzino nostrano al forno con verdure	25,00€
Filetto di vitello al barolo con radicchio grigliato	28,00€
Moeche fritte con polentina morbida	35,00€

#### *Contorni*

Radicchio tardivo ai ferri -patate al forno – castrature fritte	6,00€
---	-------

#### *Dessert*

Tiramisù fatto in casa Panettone con crema al pistacchio	
Sgroppino al Agriganto	6,00€

### Vini consigliati

#### Prosecco

Canavel	VALDOBBIADENE Brut	30,00€
Perlage	VALDOBBIADENE superiore BIO	30,00€

#### Vini Rossi

Malbec	Cantina Paladin	45,00€
Dolcetto D'Alba	Cantina Brezza	30,00€
Rosso di Montalcino	Cantina Banfi	45,00€
Sengia Rossa	Cantina Montindon	35,00€

#### Vini Bianchi

Friulano	Cantina Castello di Spessa	28,00€
Cerealto	Cantina Terre di Cerealto	25,00€
Soave Classico	Cantina Aldegheri	28,00€
Pinot Griggio	Cantina Gori	28,00€
Ribola Gialla	Cantina Gori	30,00€