

25 DICEMBRE

Menù di Natale

Per iniziare:

I CICCHETTI DELL'OSTERIA...

A seguire:

SPAGHETTINO FREDDO

lucerna, mazzancolla, salsa pistacchio di Bronte e acqua di capperi

COLORI DEL MARE

percorso di 8 crudi

MAREGGIATA... 9.23

latte di capre lunghe cotte alla brace, mazzancolle polipo, alici, triglia, insalata di alghe e mandorle

RISOTTO DI BRODO DI SEPPIA BIANCA

riduzione al gewurztraminer, crudo di scampi, succo di busara di scampi e kiwi marinato

BOTTONI DI ZUPPA DI PESCE

vongole al sakè, calamaretti dorati e salsa di alga kombu

INSALATA...

ROMBO ALLA BRACE

laccatura di prugne al porto, riduzione di spine di rombo e risotto delle sue barbe

GIN MARE...

SOFFICE AGLI AGRUMI

Crema limone e gelato alla vaniglia Tahiti

ANTICA OSTERIA

Prezzo a persona (bevande escluse) €250,00

31 DICEMBRE

Menù di Capodanno

Per iniziare:

I CICCHETTI DELL'OSTERIA...

A seguire:

FUSILLONE AL FUMO

stracciatella di canocchia, cacio pepe di aringa e caviale Kaluga Amur

SCARPETTA...

succo di calamari tostati e miso, mazzancolle, cappelunghe, calamaretti, branzino e vongole all'assenzio

LO SCAMPO...

salsa di spugnone secche, lardo di seppia e marasche fermentate

CAPPASANTA AL BURRO NOCCIOLA

latte di barbe di cappasanta e tartufo bianco

BRODO DI RAZZA

pesci di scoglio marinati, hummus di fagioli neri, green curry di erbe, ragù di seppie di laguna e foglie all'aceto di lamponi

RISOTTO IN BIANCO...

Tartufo bianco e fondo bruno di scampi

LINGUINA AL SUCCO DI MASANETE

canestrelli, ceviche di granchio, cocco e lime

INSALATA...

SAN PIETRO... COTTO ALLA BRACE

caviale kaluga amur, gamberi bianchi alla salvia, purè di patate e ostrica Gillardeu

CREMA FREDDA DI LITCHIS

rosa e croccante al lampone

IRISH COFFEE...

A concludere, dopo la mezzanotte:

COTECHINO

con lenticchie

ANTICA OSTERIA

Prezzo a persona (bevande escluse) €350,00