

25 DICEMBRE

Menù pranzo di Natale

Per iniziare:

I CICCHETTI DELL'OSTERIA...

A seguire:

SPAGHETTINO FREDDO, ESSENZA DI MOLLUSCHI

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

COLORI DEL MARE...

“percorso di 8 crudi“

O

GIARDINO DI MARE

Crostacei, molluschi, salsa tartufi di mare, radicchio e lamponi fermentati

RISOTTO DELLA LAGUNA...

zotoli, cappetonde, masanete, canocchie e gamberetti

100 % TRIGLIA

tortelli di triglia, pesto di erbe, rabarbaro e scarola

CATALANA

aragosta, scampi, mazzancolle, canocchie, pomodoro, cipolla di Tropea, patate, sedano, carote e capperi di Pantelleria

SORBETTO AGLI AGRUMI

olio all'aneto

TORTA ALLE ROSE

gelato al malaga, crema allo zabaione



Il menù viene servito uguale e solo esclusivamente per l'intero tavolo
€ 260,00 a persona

31 DICEMBRE

Menù di Capodanno

TORTELLINI PANNA E ARINGA
caramello di funghi shiitake, tartufo bianco

CEVICHE DI CANOCCHIA
alghe, pomodoro verde, ostrica Gillardeau alla brace

RICCIOLA Maturata CON ERBE BRUCIATE
mazzancolla laccata, daikon, succo di lische della ricciola

ZUPPA DI GRANCHIO BLU
gamberetti della laguna, cappelunghe, seppia, chimichurri

TUTTA LA CAPASANTA...
latte di cacciarioli e yuzu kosho

ZUCCA AL BURRO NOCCIOLA
semi di girasole, brodo di funghi, gel di carpione, nocciole tostate

SCAMPO ALLA BRACE
succo di tartufi di mare, kimchi di radicchio e lamponi

RISOTTO IN BIANCO...
tartufo bianco

TORTELLO DI CASTELMAGNO
latticello con olio al levistico

DAL MERCATO... Frollato 7\12 giorni, cotto alla brace
riduzione di lische e Champagne, caviale Kaluga Amur, cavolfiore e acqua di vongole

GELATO ALLA VANIGLIA DEL MADAGASCAR AFFUMICATA
caviale kaluga Amur, latte di topinambur

SOFFICE ALLA ZUCCA
cremoso alla birra e whisky

ANTICA OSTERIA
Clu

Il menù viene servito uguale e solo esclusivamente per l'intero tavolo
€ 350,00 a persona