ANTICA OSTERIA

La notte di San Silvestro

31 DICEMBRE 2026 · INIZIO CENONE ORE 21

I CICCHETTI DELL'OSTERIA...

SPAGHETTINO MANTECATO CON CEVICHE DI CANOCCHIA
lardo di seppia, canocchia alla brace con prugne fermentate e limone

ASTICE BLU IN OLIO COTTURA
salsa americana, melone bianco, caviale Giaveri

RICCIOLA MATURATA ALLE ERBE BRUCIATE
mazzancolla, succo di erbe e mela verde, salsa di lische, daikon fermentato

PANCIA DI TONNO LACCATA CON FONDO BRUNO DI TONNO
mostarda di miso, aglio nero, alloro, focaccia alla brace

SCAMPO DORATO, HUMMUS DI CASTAGNE E CECI
ceviche di scampi, radicchio in agrodolce

RISOTTO DELLA LAGUNA...
zotoli, cappetonde, masanete, canocchie e gamberetti

FETTUCCE DI GRANO DURO
assoluto di scampi, tartufo bianco

DAL MERCATO... ALLA BRACE, FROLLATO 7/14 GIORNI
acqua di beverasse, riduzione di lische, calamaretti e vongole

LITCHIS, COCCO, LAMPONE

PAIN PERDU
cremoso alla vaniglia del Madagascar, salsa caramello

€ 350,00 a persona

Bevande a parte

Il menù viene servito uguale e solo esclusivamente per l'intero tavolo