

VICOLO 46 CAPODANNO 2017

menu

Code di mazzancolle e polvere di melanzana su vellutata di zucchine nere.

Mezzo pacchero pesce spada mozzarella e menta.

Risotto ostriche e Champagne.

Tortino di cioccolato bianco al panettone e salsa inglese.

Calamaro rosolato con guanciale di Sauris, bottarga e tardiva trevigiana.

Trancio di tonno fresco al sesamo su insalata di finocchi e arance.

Frutta di stagione.

I vini della serata

Prosecco Millesimato Borgo Molino

Chablis Domaine Du Colombier Vieilles Vignes

Pouilly Fumè 2015 Blondelet

Moscato D'Asti Motivo Borgo Molino

Ore 1,00 cotechino Villani con lenticchie di castelluccio

Euro 75,00 a persona

PER INFORMAZIONI E PRENOTAZIONI 345.4390831

Il menù può subire variazioni in funzione della disponibilità delle materie prime