



## **MENU CAPODANNO 2023-24**

### ***Entrées***

*Salmone affumicato alla moda di Angelo Paracucchi*

\*\*\*

*Caviale Imperial (10 gr.), crostini e burro (suppl. 5 euro)*

\*\*\*

*Guazzetto di totani in zimino con friarielli e orzo*

\*\*\*

*Bocconcini Brie de Meaux fritto*

### ***Primi Piatti***

*Pisarei e fasö con gamberi*

\*\*\*

*Tagliolino all'astice*

\*\*\*

*Ravioli di Sarzana con tocco alla Ligure*

\*\*\*

### ***Secondi Piatti***

*Catalana di scampi e gamberi*

\*\*\*

*Pescato del giorno all'isolana*

\*\*\*

*Entrecote grigliata e cuori di carciofo*

\*\*\*

### ***Desserts***

*Alla lavagna*

*Formule per persona*

*1 entrée + 1 primo + 1 dessert € 50*

*1 entrée + 1 secondo + 1 dessert € 60*

*1 primo + 1 secondo + 1 dessert € 65*

*Menu completo di 4 portate € 75*

*Bevande escluse secondo la carta senza maggiorazione, coperto e servizio compreso*