



SAN STAE

CAPODANNO 2018

MENU

ANTIPASTI

Capesante in saor di zucca	20,00
Millefoglie di piovra, finocchio e melograno	18,00
Baccalà fresco dorato con chips di polenta e salsa wasabi	20,00
Carpaccio di filetto di Angus con valeriana, mele, noci e mirtilli	20,00
Flan di barbabietole con crema di Taleggio	16,00

PRIMI PIATTI

Bigoli in carbonara di pesce spada affumicato	20,00
Vellutata di lenticchie con coda di rospo profumata allo zenzero	20,00
Ravioli bianchi e neri di branzino con salsa al limone e liquirizia	20,00
Orecchiette fresche con ragù d'anatra e ristretto agli agrumi	18,00
Tagliolini con zucca, radicchio tardivo e Pecorino sardo	16,00

SECONDI PIATTI

Filetto di rombo in salsa di olive Taggiasche con crema di patate alla curcuma	25,00
Tagliata di tonno alle mandorle con salsa di avocado	25,00
Coscia d'anatra in confit con purè di barbabietola e porro	20,00
Filetto di Angus con salsa di radicchio tardivo e Taleggio	25,00
Tortillas di ceci con verdure di stagione e fonduta di formaggi	18,00

DOLCI

Panettone con crema al mascarpone e calice di Moscato	10,00
Tortino al cioccolato su carpaccio di arancia	8,00
Tiramisù ai frutti di bosco	8,00
Sorbetto alla mela verde e calvados	8,00

**Coperto incluso
Bevande escluse**