



SAN STAE

CAPODANNO 2019

MENU

ANTIPASTI

Salmone marinato al lime, pepe rosa e zenzero, affumicato al momento	15,00
Sarde e gamberoni in saor, baccalà mantecato e seppie al nero con polenta	20,00
Tartare di tonno alla senape di Digione, peperoncino e caviale di soia	20,00
Bocconcini di capocollo con porcini e spuma di zucca	20,00
Uovo cotto al contrario con spuma di patate e tartufo nero	18,00

PRIMI PIATTI

Risotto alla zucca con capesante	22,00
Gnocchi caserecci con granseola cotta al forno al rosmarino	24,00
Ravioli artigianali con scampi alla busera, pomodorino confit e basilico	20,00
Crema di fagioli di Lamon con maltagliati fatti in casa e pepite di foie gras	20,00
Spaghettoni di Gragnano alla carbonara con guanciale di Sauris e scagliette d'oro	25,00

SECONDI PIATTI

Costata di rombo al burro di cacao su crema di topinambur e chips di patate viola	30,00
Gamberoni ai ferri con avocado, mandorle e panna acida	30,00
Guancialino di maiale alla birra con patate cremose, verdure croccanti e tartufo nero	25,00
Chateaubriand di filetto all'Amarone con patate cremose e spinaci freschi	35,00
Cotechino con lenticchie, spuma di patate e senape	20,00

DOLCI

Mousse ai tre cioccolati	10,00
Millefoglie alla Nutella	8,00
Panettone/Pandoro con crema calda alla zabaione	10,00
Pannacotta ai frutti di bosco	10,00
Sorbetto al pompelmo rosa e menta fresca	6,00

**Coperto incluso
Bevande escluse**