Antiche Carampane

Menu 31 Dicembre 2024

Amuse bouche

Tartare di pesce del giorno con ceviche e caviale

Mille foglie di granchio con pane croccante

Fondo di carciofo con salsa teryaki, baccalà mantecato e friggitello

Piovra alla griglia su spuma di patate al tartufo

Spaghettini, olio, peperoncino con crema ai frutti di mare e calamari croccanti

Filetto di Ombrina con insalata d'inverno
agli agrumi

Millefoglie di pasta filo con crema pasticcera al cioccolato fondente e sorbetto agli agrumi

Costo €200 Vini esclusi

Amuse bouche

Tartare of raw fish of the day with ceviche and caviar

Crab salad with crispy bread and home made mayonnaise

Heart of artichokes with teriyaki sauce, cod fish in Venetian style (baccalà mantecato) and "friggitello"

Grilled Octopus with soft potatoes cream , white truffle flavour

Spaghetti " olio peperoncino" with seafood sauce cream and crispy calamari

"Ombrina" fillet on a winter salad with orange

Mille Feuille (pasta filo) , choccolate pastry cream and "agrumes" sorbet