

# CAPODANNO 2025

## ANTIPASTI

*Carpaccio di ombrina con  
melograno e olio al basilico* <sup>(3)</sup>

*Ostrica al passion fruit* <sup>(2)</sup>

*Maritozzo salato con astice,  
verza e cipolla caramellata* <sup>(1,4,6,11)</sup>

*Salmone affumicato, burro  
vaniglia e grissini speziati* <sup>(3,4,11)</sup>

*Capasanta gratinata con crema  
di cavolfiore* <sup>(2,4,11)</sup>

## PRIMI

*Risotto con funghi porcini,  
mazzancolle e limone candito* <sup>(1,3,9,11)</sup>

*Lasagnetta di mare* <sup>(1,2,3,4,6,9,11)</sup>

## SECONDO

*Saltimbocca di branzino alla  
romana* <sup>(3,4,11)</sup>

## DOLCE

*Palloncino al Marron Glassè 2024* <sup>(4,5,6,7,11)</sup>

*Dolci Natalizi* <sup>(4,5,6,7,11)</sup>

## H 00.00

*Cotechino e lenticchie* <sup>(9)</sup>

## INTRATTENIMENTO

*Fuochi d'artificio*

*Musica live con Alessandro Modesti  
e Andrea Basile*

**COMPRESO DI ACQUA  
VINO ALLA CARTA**

**100.00€**

# M E N U