



Christmas Eve Menu 2017

“Feast of the Seven Fishes”

CROSTONE CON BACCALA MANTECATO 15

Crostone with cod puree

BRODETTO DI ARAGOSTA 16

Lobster broth with black kale, cauliflower and escarole

INSALTA AI FRUTTI DI MARE 17

Octopus, mussels, clams, fennel, celery root and cherry tomatoes

FRITTO MISTO 17

Fried calamari, shrimp, cod with zucchini, lemon and sage

CAPELANTE CON CAVIALE 18

Pan seared scallops with salmon caviar and salsa verde

LINGUINE ALLE VONGOLE 24

Linguine with clams, parsley puree and shaved bottarga

PESCE DEL GIORNO 33

Fish of the day with artichokes and prosecco reduction

DOLCI 9

Semifreddo - Torta di Ricotta - Amaretto Tiramisu - Struffoli

