



Specialità di Pesce.



Pranzo di Natale 2021

Antipasti

Piatto dal mare

*Bocconcini di baccalà su salsa caesar
Capesanta gratinata alle erbe e pane
Carpaccio di tonno e spada affumicati
Rollè di salmone con burrata dop*

*Tartelletta ai funghi porcini,
porri e parmigiano reggiano*

Primi piatti

Risotto all'astice

*Orecchiette alla crema di broccoli
con fiocchi di pecorino e pancetta crock*

Secondi piatti

*Incontro di salmone e ombrina
su spinaci e crumble di pane tostato*

Per chi non ama il pesce in alternativa:

*Medaglione di vitello arrosto
con parmantier di patate Lily rosè*

Dolce

*Il Sabi panettoncino con crema al mascarpone
e flutè di spumante*

*Acqua
Vino in bottiglia Bianco, Rosso e Brut
Caffè*



*PRANZO D'ASPORTO
SENZA BEVANDE*

