

# *Crea il tuo menù di Capodanno*



***Direttamente a casa tua***

PREZZO SPECIALE SU TUTTI GLI CHAMPAGNE

# *Antipasti*

## TONNO VITELLATO € 14

Cubo di tonno rosso crudo e leggermente marinato,  
majo alle acciughe e sugo d'arrosto di vitello

## CRUDO DI MARE € 22

Scampi, gamberi rossi di Mazara del Vallo, tartare di salmone,  
carpaccio di capasanta, caviale affumicato

## OSTRICHE GRATINATE

€ 3 al pezzo

## OSTRICHE FINE DE CLAIRE

€ 3 al pezzo

## MOSCARDINI AL VINO E POLENTA € 13

## I NOSTRI TAGLIERI CONVIVIALI:

Acqua € 18 a persona

Terra € 14 a persona



# *Primi*

PAELLA DI PESCE € 16

LINGUINE ALLO ZAFFERANO € 15

E tartare di gamberi rossi di Mazara del Vallo

MEZZEMANICHE AL RAGU' D'OCA € 15

Con fiocchi di grana 36 mesi e castagne al vapore

# *Secondi*

OMBRINA BOCCA D'ORO € 20

Con crema di verdure invernali

ASTICE ALLA CATALANA € 50

Porzione per 2 persone

LA NOSTRA COSTOLETTA DI VITELLO € 28

Alla milanese, pomodorini e majo alle verdure

GUANCIA BRASATA AL VINO ROSSO € 16

Con polenta abbrustolita

# *Dessert*

ZABAJONE € 6

Con frutti di bosco e meringhette

TORTA SACHER € 8

In monoporzione

CANNOLO € 6

# *E poi...*

LENTICCHIE E COTECHINO € 8

MENU' BAMBINI € 15

Gnocchetti sardi al pomodoro, spiedino di pollo e salsiccia



# *Champagne*

*Tutti già scontati del 20%,  
brindiamo all'addio del 2020!*

RUINART BRUT €65

RUINART BLANC DE BLANCS €76

BOLLINGER ROSÈ €72

BOLLINGER GRANDE ANNEE €120

BOLLINGER SPECIAL CUVEE BRUT €65

POL ROGER BRUT RÉSERVE €52

POL ROGER BLANC DE BLANCS €80

GUIBORAT GRAND CRU EXTRA BRUT €52

FRANCIS ORBAN VIEILLES VIGNES BRUT RESERVE €40

REMÌ LEROY EXTRA BRUT €43

POL ROGER MAGNUM €160