CAPODANNO DA BUBI

MENÙ DEGUSTAZIONE VENEZIANO

GRANCEOLA GRANCEOLA al NATURALE (2,4)
SPIDER CRAB - ARAIGNE' CRABE

TARTARE di TONNO PINNA GIALLA (4)
YELLOWFIN TUNA TARTARE - TARTARE DE THON ALBACORE

BACCALÀ CBT NAPPATO su SPUMA di PATATE e PORRO FRITTO (1,4,7,15)
BUTTER-BASTED SOUS-VIDE COD, POTATO FOAM, CRISPY LEEKS CABILLAUD SOUS-VIDE NAPPÉ AU BEURRE, ÈCUME DE POMMES DE TERRE, POIREAUX CROUSTILLANTS

RAVIOLI di BURRATA PUGLIESE con TARTARE di GAMBERO di MAZARA del VALLO e PESTO di PISTACCHIO di BRONTE* (1,2,5,6,7,8,10,11)
BURRATA RAVIOLI, WITH MAZARA DEL VALLO PRAWNS TARTARE AND PISTACHIO PESTO RAVIOLIS A LA BURRATA, AVEC AVEC CREVETTES MAZARA DEL VALLO ET PESTO DE PISTACHES

PIOVRA CROCCANTE, SALSA BBQ al PEPERONE ROSSO e VERDURE (4,7,14)
SEARED OCTOPUS, RED PEPPER BBQ SAUCE AND VEGETABLES
POULPE POÉLÈ, SAUCE BBQ AU POIVRON ROUGE RT LÉGUMES

GIANDUIOTTO con PANNA MONTATA e NOCCIOLE (1,7,8)
GIANDUIOTTO WITH WHIPPED CREAM AND HAZELNUTS GIANDUIOTTO A LA CREME FOUETTEE ET AUX NOISETTES

---

120 € A PERSONA, PER TUTTO IL TAVOLO

I PRODOTTI CONTRASSEGNATI DAL SIMBOLO "" POTREBBERO ESSERE SURGELATI - THE PRODUCTS MARKED BY THE SYMBOL"*" MAY BE FROZEN – LE PRODUITS MARQUE' AVEC SYMBOLE "*" PEUVENT ÊTRE CONGELÉS,*
LISTA ALLERGENI, ALLERGEN LIST, LISTE DES ALLERGÈNES: (1) Cereali contenenti Glutine; (2) Crostacei; (3) Uova, (4) Pesce; (5) Arachidi; (6) Soia, (7) Latte, lattosio; (8) Frutta a guscio; (9) Sedano; (10) Senape; (11) Semi di Sesamo; (12) Anidride Solforosa e Solfiti; (13) Lupini, (14) Molluschi – e tutti i rispettivi derivati, (15) Amarallydacee: Aglio, Cipolla, Scalogno, Porro. § Comunicateci le vostre allergie – Tell us about your allergies – Parlez-nous de vos allergies §