



## MENU DELLE FESTE DA AQUALUNAE

*Lasciati coccolare dalle proposte dello chef Emanuele Paoloni:  
quattro menù da gustare all'interno del nostro bistrot in un'atmosfera rilassata e curata in ogni  
dettaglio.*

### **Cena 24 Dicembre**

Amuse Bouche<sup>[1]</sup><sub>[SEP]</sub>

Degustazione di olio pluripremiato, il nostro pane homemade e i sali dal mondo

Vellutata di ceci sgombro e yogurt<sup>[1]</sup><sub>[SEP]</sub>

Zuppa di vongole alla francese<sup>[1]</sup><sub>[SEP]</sub>

Risotto con scampi Yuzu e pepe nero<sup>[1]</sup><sub>[SEP]</sub>

Mezzelune con mantecato di scaglie di tonno essiccato 'Katsuobushi', Tartare di tonno, soia, Lime e  
peperoncino dolce<sup>[1]</sup><sub>[SEP]</sub>

Black Code arrosto con pomodorini confit<sup>[1]</sup><sub>[SEP]</sub>

Pre dessert<sup>[1]</sup><sub>[SEP]</sub>

Soffice alla cannella lingua di gatto all'uvetta e zabaione espresso

Dolce arrivederci

79<sup>[1]</sup><sub>[SEP]</sub>

Wine Pairing

34

### **Pranzo 25 Dicembre**

Amuse Bouche<sup>[1]</sup><sub>[SEP]</sub>

Degustazione di olio pluripremiato, il nostro pane home made e i sali dal mondo

Vellutata di Cavolfiore, polvere di mangalitza e gel di carota e zenzero



Cannolo alla rucola con battuto di fassona e spuma di topinambur alla senape

Fettuccine con maialino nero alla birra e miele, ricotta salata e tartufo

Risotto al blu di bufala noci e petali di cipolla caramellata

Roast Beef d'anatra con topinambur in due consistenze al Profumo di liquirizia

Pre dessert<sup>[1]</sup><sub>SEP</sub>

Dolceluna

Dolce arrivederci

78<sup>[1]</sup><sub>SEP</sub>

Wine Pairing

34

### **Cena 31 Dicembre**

Calice di bollicina<sup>[1]</sup><sub>SEP</sub>

Amuse Bouche<sup>[1]</sup><sub>SEP</sub>

Degustazione di olio pluripremiato, il nostro pane home made e i sali dal mondo

Vellutata di Cannellini cioccolato bianco e tartufo<sup>[1]</sup><sub>SEP</sub>

Spuma di avocado bufala croccante e salmone selvaggio<sup>[1]</sup><sub>SEP</sub>

Baccalà pastellato croccante, cavolo viola e Yogurt aromatizzato all'erba cipollina

Risotto con arselle senape e Croccante di topinambur<sup>[1]</sup><sub>SEP</sub>

Paccheri con catalana di scampi e spuma di patate alla vaniglia<sup>[1]</sup><sub>SEP</sub>

Ombrina e profumi di mare<sup>[1]</sup><sub>SEP</sub>

Predessert<sup>[1]</sup><sub>SEP</sub>

Soffice agli agrumi<sup>[1]</sup><sub>SEP</sub>

La tradizione



Dolce arrivederci

115<sup>[L]</sup><sub>[SEP]</sub>

Wine Pairing

34

### **Pranzo 1 Gennaio**

Amuse Bouche<sup>[L]</sup><sub>[SEP]</sub>

Degustazione di olio pluripremiato, il nostro pane home made e i sali dal mondo

Vellutata di Zucca al cubo e Patanegra<sup>[L]</sup><sub>[SEP]</sub>

Cannolo con sfilacciato di maialino nero e Maio allo Yuzu<sup>[L]</sup><sub>[SEP]</sub>

Risotto agli agrumi con tartare di vitello<sup>[L]</sup><sub>[SEP]</sub>

Paccheri con battuto d'anatra e spuma al comte<sup>[L]</sup><sub>[SEP]</sub>

Pluma di iberico patata dolce e fondo di carciofi e guanciale

Predessert<sup>[L]</sup><sub>[SEP]</sub>

Il nostro tiramisù

Dolce arrivederci

78<sup>[L]</sup><sub>[SEP]</sub>

Wine Pairing

34