

# Menù di San Silvestro 2022

€ 200 a persona/*per person*

Crudo di Branzino nostrano, olio nuovo dei Colli Euganei  
*Raw local sea bass, extra-virgin olive oil from the Euganean Hills*

Insalata d'Aragosta e puntarelle "alla Russa"  
*"Russian" salad with Lobster and chicory sprouts*

Carpaccio di Magatello di Chianina IGP (Fracassi) con tartufo nero pregiato  
*Chianina beef ( IGP) carpaccio (Fracassi Butchery) with winter black truffle*

Spaghetti al ragu' di canocce  
*Spaghetti with Mantis shrimp ragu'*

Sorbetto al mandarino tardivo di Ciaculli 🌻 e pistacchi di Bronte 🌻  
*Sorbet of Ciaculli mandarin oranges 🌻 and Bronte Pistachios 🌻*

San Pietro nostrano indorato con Rosa di Gorizia 🌻 e carciofini fritti  
*Golden-fried local John Dory with Rosa di Gorizia endives 🌻 and baby artichokes*

Anatra selvatica alle tre cotture con polenta e radicchi di campo cotti  
*Local wild duck with polenta and cooked field greens*

Gelato di ricotta di bufala al panettone con caramelli Veneziani  
*Gelato of bufala ricotta and panettone with Venetian "caramelli"*

- 🌻 **I presidi Slow Food tutelano micro produzioni di qualità da salvaguardare, realizzate secondo pratiche tradizionali**
- 🌻 **Presidia are Slow Food projects that work to protect small-scale producers and to safeguard quality, traditional products**

## *Abbinamento Vini*

€ 55 a persona ( 0.700 cl )

Champagne Blanc de Blanc Grand Cru - Roland Champion (r.m.) - Chouilly (Fra)  
Roccamonfina Fiano "La Monade" 2021 - Enoz - Sessa Aurunca  
Sacrisassi Bianco, Friulano e Ribolla 2020 - Le Due Terre - Prepotto - Friuli Venezia Giulia  
Syrah Stefano Amerighi, 2019 Poggiobello di Farneta - Cortona Toscana  
Asti DCOG La Selvatica - Caudrina - Castiglione Tinella Cn - Piemonte

**Il Menu può essere soggetto a variazioni / The Menu and wine list might be subject to change**

