

Caligo

ASPETTANDO IL 2026

MENU DI CAPODANNO

Entrée

Piccola entrée di benvenuto

(1)

Antipasto

Gambero* croccante su crema di piselli, aglio nero e mandorle
(1,2,7)

Primi

Risotto viola con pecorino, pere e nocciole tostate
(7,9,12)

Ravioli di branzino su crema di crostacei*
e porro croccante
(1,2,3,7,12)

Secondo

Trancio di ombrina arrostita su crema al topinambur
e royal di patate
(4,7)

Dessert

Tortino alle mandorle e cioccolato in doppia consistenza,
con cuore al mandarino e lingua di gatto agli agrumi
(1,3,7,8)

In abbinamento

Acqua mineralizzata, Sauvignon Azienda Agricola
La Ginestra, Spumante extra dry "Donna Sofia"
Azienda Vitivinicola Gazzola Pietro, caffè

90.00 € per persona

Allergeni: Entrée 1 – Antipasto 1,2,7 – 1° primo 7,9,12 – 2° primo 1,2,3,7,12 – Seconda portata 4,7 - Dessert 1,3,7,8
Allergeni: (1) cereali – (2) crostacei – (3) uova – (4) pesce (5) arachidi – (6) soia – (7) latte e derivati – (8) frutta a guscio (9)
sedano – (10) senape – (11) semi di sesamo – (12) anidride solforosa e solfiti – (13) lupini – (14) molluschi *alimenti surgelati