

*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