



## **MENU ASPORTO CAPODANNO MARE**

\*\*\*

### *Antipasto*

Baccalà in umido con ceci e rosmarino

(pesce)

Polpo di patate e olive taggiasche

(molluschi)

Insalata di mare con verdure croccanti

(molluschi, pesce, crostacei, sedano)

Quiche Lorraine, patate, friarielli ripassati, calamari e mazzancolle

(uova, glutine, molluschi, crostacei, latte e derivati)

\*\*\*

### *Primo piatto*

Medaglioni ricotta e spinaci con salmone affumicato

(uova, glutine, latte e derivati)

Lasagnetta paglia e fieno ai frutti di mare, calamari e gamberi

(uova, glutine, molluschi, pesce, crostacei, latte e derivati)

\*\*\*

### *Secondo piatto*

Trancio di salmone con pomodorini olive e capperi

(pesce)

\*\*\*

Flan di patate e broccolo romanesco

(uova, latte e derivati)

\*\*\*

Cotechino e lenticchie di Castelluccio

(sedano)

\*\*\*

### *Dolci della tradizione*

Pandoro farcito con crema chantilly e lamelle di torrone

(glutine, uova, lattosio, frutta a guscio)

**€ 56,00 a persona**