

“...Capodanno ...”

Il Mare:

Crostacei al vapore e verdure croccanti con vinegrette di mandarino e cubettato di mele

Totano nostrano croccante su polentina di mais “Biancoperla” Presidio Slow Food al nero di seppia e timo
Millefoglie di Tonno con culis di pomodoro, zenzero e mentuccia

Passatello al sugo di scorfano, piennolo del Vesuvio e olive Gaeta
Sorbetto agli agrumi

Spigola “Orbetello” in crosta di patate e zucchine con tortino di patate ed erbe aromatiche

Bavarese di Nocciole su crema inglese al profumo di liquore all’arancio con pere caramellate alla vaniglia

La Terra:

Sformatino di Verdure con Mora Romagnola sgranata su crema di Bucciato e Zucca arrosto al rosmarino

Vellutata di patate Bolognesi e pastinaca con mandorle tostate e bruciatini

Ravioli alle erbe nostrane su crema di zafferano, guancialetto croccante e
scaglie di Parmigiano Vacche Bianche “Presidio Slow Food”
Sorbetto agli agrumi

Filetto di Scottona con pere al Sangiovese “Avi” e tortino di patate ed erbe aromatiche

Bavarese di Nocciole su crema inglese al profumo di liquore all’arancio con pere caramellate alla vaniglia

Euro 65,00 incluso il Brindisi di mezzanotte!!

Dopo le ore 24,00
verrà servito il piatto dell’Augurio!!

Felix
ristorante
milano marittima

Info e Prenotazioni 0544.991686

