

Solentiname

Menù Capodanno 2023

<i>Degustazione Antipasti</i>	21
<i>Tartare di tonno con mango</i>	
<i>Insalata di mare e carciofi aromatizzata agli agrumi</i>	
<i>Baccalà fritto con cipolla di tropea in agrodolce</i>	
<i>Carpaccio di salmone fresco marinato al modo dello chef</i>	
<i>Tagliere misto di formaggi e salumi artigianali con gnocco fritto</i>	15
<i>Battuta di fassona con julienne di carciofi e scaglie di parmigiano reggiano DOP</i>	14
<i>Primi</i>	
<i>Spaghetti alle vongole veraci su crema di pane e alici</i>	17
<i>Ravioli di branzino ai gamberi rossi di Mazara e zafferano</i>	19
<i>Riso venere con astice e pomodorini confit</i>	20
<i>Spaghetti alla chitarra granseola e pachino</i>	19
<i>Gnocchetti di castagne al Castelmagno</i>	15
<i>Secondi</i>	
<i>Fritto misto del golfo con verdure julienne croccanti</i>	18
<i>Calamari ripieni alla griglia su vellutata di patate viola e carciofi nostrani</i>	21
<i>Tagliata di tonno aromatizzata all'arancia e ananas grigliato</i>	23
<i>Filetto di Fassona piemontese lardo di colonnata e porcini</i>	26
<i>Striploin di Black Angus Australiano e gorgonzola Guffanti DOP</i>	24
<i>Costata di bue di Carrù</i>	6,5 / hg
<i>Costata di vacca bionda Spagnola</i>	7,5 / hg
<i>Contorni</i>	
<i>Ratatouille rivisitata alla provenzale</i>	6
<i>Insalata di carciofi nostrani</i>	7
<i>Dolci di capodanno</i>	6,5