

## Capodanno 2018

### TAPAS INIZIALI

Gamberi, Latte e Lamponi  
*Prawns, Milk and Raspberry*

Dentice alla Puttanesca 2018  
Carpaccio di Dentice, Pomodoro in diverse consistenze, Capperi e Origano piccante  
*Snapper carpaccio, Tomatoes in various consistencies, Cappers and chili Oregano*

Tartare di Podolica, Melacotogna, formaggio di Capra e grani di Senape  
*Podolica beef tartare, Queens Apple, Goat cheese and Mustard seeds*

Tortelli ai tre latti, salsa di Vongole, nero di Seppia, Ricci di mare e Plancton  
*Tortelli stuffed with Robiola cheese, Clam sauce, Cuttlefish ink, sea Urchins and Plankton*

Risotto al Caprino, Polline e Lavanda  
*Risotto with goat cheese, Pollen and Lavender*

Astice alla "Rossini,  
Foie gras, Patate e Fondo  
*Lobster, foie gras, Potatoes and Demi-glace 2,7*

### Rocher

Euro 170.00 per persona, inclusivi di una selezione di vini a cura del nostro Sommelier e soft drink (Champagne e Spumanti esclusi)

*Euro 170.00 per person, including a wine selection made by La Sommità and soft drinks (Champagne and Spumante excluded)*