

IL CALANDRINO



Menù capodanno 2020

Entrées

Variazioni di parmigiano reggiano

Carpaccio di manzo marinato ed affumicato in osso, frutti rossi, Mayo di pomodoro croccante alla paprika affumicata

Polpo in due cotture, consistenze e colori di cavolfiore, liquirizia

Moscardini affogati, morbido di patate e carciofi fritti

Primi

Ravioli al tocco ligure

Tortellini in brodo di pollo arrostito, zenzero e lime

Gnocchetti al nero, seppioline, peperoni arrostiti e melograno

Risotto all'aragosta (supplemento € 10)

Secondi

Cuore di Baccalà in oliocottura, ristretto di pomodorini, capperi ed olive

Aragostina al burro salato, patate affumicate e granita di foie gras (supplemento € 15)

Pancia di maialino morbida e croccante, crema di carote allo zenzero e carciofi spadellati

Cotechino e zampone della tradizione con lenticchie e mostarda di frutta

Desserts

Alla lavagna

Formule per persona

1 entrée + 1 primo + 1 dessert € 45

1 entrée + 1 secondo + 1 dessert € 55

1 primo + 1 secondo + 1 dessert € 60

1 entrée + 1 primo + 1 secondo + 1 dessert € 70

Bevande escluse alla carta senza maggiorazioni

Info e prenotazioni 0187 603591 - mail calandrino@963ristorazione.com