

# CAPODANNO



## retroborgo

OSTERIA DI MARE

*Calice di benvenuto - Spagnol Col del Sas Brut DOCG*



### ENTRÉE

Vellutata di zucca con polpo saltato e sfoglia croccante al rosmarino

### ANTIPASTI

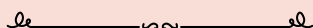
Mazzancolla cruda con dressing al frutto della passione

Carpaccio di salmone con ananas marinato al lime

Tartare di spada, mela verde, timo e pinoli

Sformatino di sardoncino con coulis di pomodoro, origano e chips di topinambur

*Vino in abbinamento - La Manina Vigneti delle Dolomiti Bianco fermo IGT Manincor*



### PRIMI

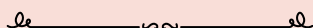
Spaghettoni di grano duro Gentile con grillo e pomodori vesuviani

### SECONDI

Filetto di pesce spada in crosta di mandorle e tortino alle due patate

Lenticchie della tradizione e "cotechino di mare"

*Vino in abbinamento - Ferrari Maximum Brut*



### DESSERT

Bavarese al panettone con crema alla vaniglia e mandarino con croccante alle mandorle

Frutta del buon augurio

*Brindisi - Altemasi Trentodoc Rosé*

€ 75 a persona compresi acqua, caffè e digestivo