

Stiamo organizzando  
un Capodanno con i fiocchi.  
Sei dei nostri?



**minerva**  
dal 1976 specialità pesce

## Benvenuto

Scampo marinato in salsa citronette e sfera di mela verde  
in abbinamento una coppa di Champagne Bollinger  
Special cuvée

## Antipasti

Tartare di Ricciola con ghiaccio di sedano  
e acqua di pomodorino datterino

Filetto di Triglia, melanzana bruciata,  
provola affumicata e caviale  
Trancio di Cernia in cartoccio con pistacchio  
di Bronte e olive taggiasche

Cappasanta allo Zafferano  
e crema di Parmigiano Reggiano 24 mesi

## Primi

Fagottino di orata con crema di marroni  
e scaglie di tartufo nero pregiato

Gnocchetti di patate alla zucca con scampi,  
calamaretti scottati, amaretto e polvere di liquirizia

## Secondo

Trancio di rombo al forno con lenticchie di Castelluccio  
crema di patate al rosmarino,  
spuma di broccolo romanesco,  
pane tostato al tartufo e chips di patata viola

## Pre dessert

Sorbetto all'arancio candito

## Dessert

50 sfumature di cioccolato

## Bevande

Minerali, caffè

## Vino

Pecorino Torre dei Beati Giocheremo con i fiori

80,00 a persona

*La serata sarà allietata da musica dal vivo!*



**minerva**  
dal 1976 specialità pesce