

MENÙ DI PESCE

ENTREE:

Amuse bouche

Bollicine di benvenuto

Antipasto misto Boho Chic di pesce.

Scampo al pepe bianco su carpaccio di carciofi.

Tartare di tonno ripes, caprino,
glassa di balsamico e mandorle.

Salmone marinato, con mousse di
avocado e grano saraceno.

Polpo Caramellato al Vino rosso.

PRIMI PIATTI DI MARE :

Pacchero con pesce spada, crema di melanzane
e pomodori confit e mentuccia.

Cavatelli aglio, olio, peperoncino e Frutti di Mare al lime.

SECONDO DI MARE :

Turbante di Spigola ai tre pepi, in crosta di patate
accompagnata da verdure croccati.

DOLCI :

Mousse al mandarino e scaglie di cioccolato fondente.

Dolci natalizi.

Brindisi 1 bott ogni 4 pax.

Caffè.

Acqua minerale.

Vino 1 bott ogni 4 pax.

120€ A PERSONA

VENERDÌ 31 DICEMBRE

Boho
CHIC

**2022
NEW
YEAR**

Indimenticabile

CENA SPETTACOLO

INGRESSO CENA ORE 20:00



VIALE AMERICA 14 | ZONA EUR

MENÙ DI CARNE

ENTREE:

Amuse bouche

Bollicine di benvenuto

Antipasto misto Boho Chic di carne

Roquefort in pasta kataifi noci e miele.

Tartare di manzo burrata pistacchio e limone.

Enpanadita cumino e olive taggiasche.

Bon Bon di castagna speck e salvia.

PRIMI PIATTI DI TERRA :

Conchiglione cremoso di bufala pancetta e pistacchio.

Pacchero rosé con porcini ad erbe di bosco.

SECONDO DI CARNE:

Brasato di manzo accompagnato da croutons
di patate e cipolline caramellate.

DOLCI :

Mousse al mandarino e scaglie di cioccolato fondente.

Dolci natalizi.

Brindisi 1 bott ogni 4 pax.

Caffè.

Acqua minerale.

Vino 1 bott ogni 4 pax.

120€ A PERSONA

IMPORTANTE:

AL MOMENTO DELLE PRENOTAZIONI
IL CLIENTE DOVRÀ COMUNICARE
QUALE MENÙ VORRÀ, PESCE O CARNE