

livella1

fish and cocktail

MENU DI NATALE 2017



Antipasti

Gran crudo di pesce

€ 50

Calamaretto di Anzio, zucca mantovana e caffè'

€ 18

Polpo rosticciato, broccolo romano e
tartufo della Tuscia

€ 18

Capesante, verza e maionese affumicata

€ 18



Primi

Risotto Acquerello cacio e pepe, ricci di mare
e carciofi (min. 2 porzioni)

€ 25

Lasagnetta con besciamella leggera al rafano e ragù di
primizie di mare

€ 22

Pappardelle con fonduta di parmigiano 24 mesi, gambero rosso
con crudo e cotto di porcini

€ 22

Zuppetta di legumi, cicorie e baccala' Rafols

€ 22



I secondi

Ricciola affumicata agli agrumi e erbe

€28

Tempura di baccalà di broccoli, carciofo e cervello

€ 28

**Coda di rospo alla cacciatora, zuppetta di ceci al rosmarino e
guancialetto amatriciano croccante**

€ 28

Pescato di mare

(€ 8,00 etto)



I dolci

Semifreddo al panettone, fondente Valrhona e
lamponi dei Monti Cimini

€ 12

Alice

€ 12

Sfera di cioccolato fondente frutti rossi e salsa di pandoro

€ 12

Il cubano

€ 12



Le degustazioni

Il viaggio di Natale

6 portate scelte dallo chef uguali per tutto il tavolo con
cocktail e ricercatezze dalla cucina

Panettone e torrone per festeggiare il Natale insieme

€ 80

