



*Casa Villi*

## MENU CAPODANNO 2017

### **Accogliendovi con l'antipasto:**

Tartare di Tonno Rosso dell'Atlantico con capperi di Pantelleria e acciughe del Mar Cantabrico  
Fresche ostriche francesi della Bretagna  
Alici fritte con aceto balsamico di Modena IGP  
Tempura di gamberi con salsina agrodolce  
Tagliata di tonno dell'Atlantico, leggermente panata in crosta croccante  
Capesante scozzesi gratinate al forno con funghetti  
Spiedino di Gambero Siciliano con misticanza di spezie d'Oriente  
Polipetto con patate lesse

### **A seguire:**

Tagliatelle all'uovo fatte in casa con Grande Astice Canadese e verdure  
Risotto con Mazzancolle di Sicilia e zucchine

### **Continuando con:**

Frittura di gamberi, calamari Puntillas e calamari di Sicilia  
Filetto di Branzino al forno con pomodorini e olive nere

### **A concludere:**

Sorbetto al limone  
Millefoglie alla Crema Chantilly e Frutti di Bosco  
Caffè

### **I vini:**

Per il menù proponiamo i vini dell' Azienda Agricola "Casa Villi",  
in particolare per il pasto un bianco fermo IGT Chardonnay "Santa Giulia".  
Il dessert è invece accompagnato dal Brut Bianco.

**€ 70,00**

(In caso di altre preferenze sarà applicato un supplemento)  
Vi preghiamo all'inizio del pranzo di comunicare eventuali allergie o intolleranze