

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 ribes, 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 erbette 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