

Menu di Capodanno

ACCOGLI IL 2024 CON ONFIRE RESTAURANT

AMUSE BOUCHE

Focaccia fatta in Casa, burro montato al lime, alice del Cantabrico e datterino confit

STARTER

Ceviche di gambero rosso, ricciola e salmone marinati, spugna al prezzemolo, petali di cipolla rossa agrodolce, uova di lompo e patata americana croccante

FIRST COURSE

Risotto mantecato alla robiola, carpaccio di capasanta, scampo crudo e liquirizia

MAIN COURSE

Ventresca di tonno, salsa teriyaki, agrodolce di peperoni, baby finocchi e patata viola in doppia consistenza

PRE-DESSERT

Granita al limone fatta in Casa

DESSERT

“Come un tiramisù”: crema al mascarpone, panettone, tuile al cacao, ribes, spugna al pistacchio e zabaione

