

**31 DICEMBRE**

**CENONE DI SAN SILVESTRO**

*Aperitivo di benvenuto Mardivino  
con salmone affumicato in casa su trucioli di faggio,  
yogurt magro all'erba cipollina e crackers al sesamo*

**MENU**

Sfumature...di carpacci e tartare  
*carpaccio di astice e tartare di gamberi rosa ..salsa al finocchietto  
carpaccio di ventresca di tonno e tartare di tonno ..salsa tonnata  
carpaccio di branzino e tartare di salmone selvaggio ..salsa alla senape*  
Gamberoni arrostiti in camicia di lardo di colonnata  
su crema di lenticchie e spugna profumata al rosmarino

Raviolo fritto ripieno di capesante e cotechino  
su fondente di patate e tartufo

Risotto mantecato con astice in bellavista  
al profumo di lemongrass e chips di carciofi

Calamaretti gratinati ripieni di radicchio e soppressa,  
polenta abbrustolita e spuma cacio e pepe

Granita al torrone

Cremoso di cioccolato bianco caramellato  
su crumble salato agli anacardi e crema di pere alla cannella

Caffè

Rosolio all'anice stellato fatto in casa  
a mezzanotte... brindiamo insieme  
e a seguire lenticchie e cotechino di buon augurio

Vino in bottiglia Tai friulano, Coperto, Acqua

€ 90,00 per persona

**MARdiVINO RISTORANTE 0422346542**

Per gli Ospiti con diverse esigenze alimentari c'è la possibilità di avere una proposta diversificata per chi non gradisse la sfumatura di pesce crudo sostituiremo il piatto con il mosaico di pesci affumicati in casa con pop corn al curry e mostarda di fichi...si prega avvisare

***MARdiVINO ristorante***