



31 DICEMBRE 2022

PESCIOLINO

MENU FINE ANNO

NEW YEAR'S MENU

ASPETTANDO L'ALTA MAREA



BENVENUTO

WELCOME

Champagne & entrèe dello chef



Gran crudo Pesciolino


Selezione di crudi, passion fruit,
leche de tigre e salsa nikkei
*Selection of raw fishes, shrimps, passion fruit,
leche de tigre and nikkei sauce*

Ceviche di ricciola

Ceviche di ricciola cruda, pomodoro confit,
cipolla, chulpe, choclo, crema di patate dolci,
habanero, leche de tigre
*Raw amberjack ceviche, tomato confit, onion,
chulpe, choclo, sweet potato cream, habanero,
leche de tigre*

Tacos

Taco di tonno con maionese, nduja, pimento
e alghe wakame
Taco di astice e insalata russa
*Raw tuna, homemade mayo, nduja, pimento,
wakame seaweed
Lobster taco and russian salad*




Ravioli di spigola e pistacchio

Ravioli di pasta fresca ripieni di spigola e
pistacchio con pomodorini confit e olive
*Ravioli fresh pasta filled with sea bass and
pistachio, confit tomato and olives*


Tagliolini all'astice

Tagliolini di pasta fresca all'uovo con astice,
pomodoro e latte di cocco
*Artisanal fresh tagliolini pasta with lobster,
tomato and coconut milk*



Dentice alla brace con patate e carciofi

Dentice alla brace nel nostro forno Pira
con patate e carciofi
Grilled snapper, potato, artichoke



Churros y dulce de leche

Churros y dulce de leche

Cre moso alla nocciola e cioccolato fondente

Cre moso crudista con croccante di nocciole
e anacardi, crema di nocciole, copertura di
cioccolato fondente
*Raw hazelnut cream, hazelnut
and cashew brittle, dark chocolate topping*

Servizio e pane inclusi

— € 140 —

bevande escluse
