

MENU' CAPODANNO

Aperitivo

Corteaura brut
Pane , burro & alici del cantabrico

Benvenuto dello chef

Baccala' mantecato & composta di
peperoni

Antipasti

Crudite' di pesce : Ostrica, Gambero
viola & Scampo

Catalana di mazzancolle

Primo

Risotto aglio olio e peperoncino , battuto
di gambero viola & la sua bisque

Secondo

Triglia , ristretto di pomodoro e
pomodorino confit

Predessert

Fruttino di lancusi : Limone

Dessert

Il tiramisu' & il panettone artigianale

A mezzanotte

Cotechino &
lenticchie



120 euro

Acqua & Caffè'
incluso

Bevande escluse

Ristorante
Ar Galletto

NEW EYER'S EVE

Our aperitif

Toasted bread, butter & Cantabrian
anchovies

Chef's welcome

Tempura creamed cod with sweet and
sour chili jam

Starters

Raw fish: Oyster , purple
prawn & Langoustine

Catalana style prawns with potatoes, red
onion and tomatoes

First course

Risotto with garlic, oil and chilli pepper
with raw purple prawn and theirs bisque

Main course

Mullet, tomato puree and confit cherry
tomatoes

Predessert

Frozen fruit of Lancusi : lemon

Dessert

Tiramisu' and artisanal panettone



120 euro

Water & coffee
included

Wine and soft
drinks not included

Ristorante
Ar Galletto

At midnight

Cotechino &
lentils