

# Menu di Natale

## ANTIPASTI

GAMBERI IN PASTA KATAIFI SU CREMA  
DI CAROTE E LEMONGRASS

SALMONE FRESCO MARINATO IN SALSA  
PONZU E ERBE AROMATICHE

## PRIMI

GNOCCHI DI PATATE CON FUMETTO DI  
SCAMPI E LA SUA TARTARE

PACCHERI FRESCHI CON RAGU' DI  
POLPO E GRANELLA DI TARALLI

## SECONDI

TATAKI DI TONNO PANATO AL PANKO CON  
MAIONESE AL FRUTTO DELLA PASSIONE E  
CHIPS DI ZUCCHINE CROCCANTI

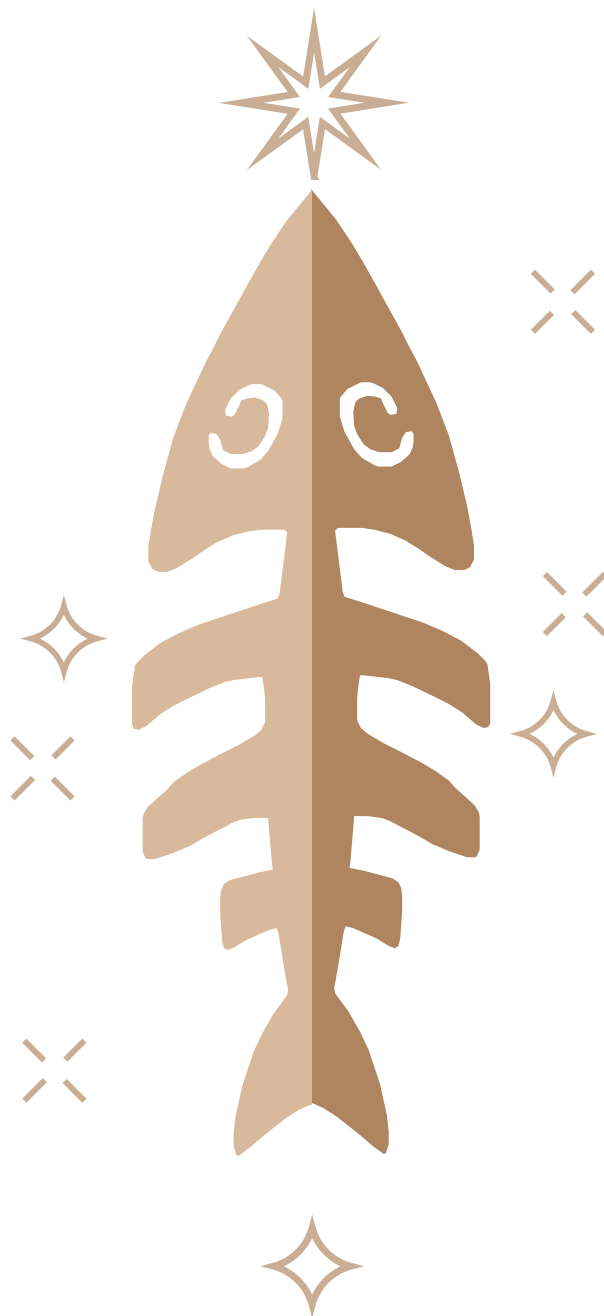
TRANCIO DI PESCE SPADA ALLA GRIGLIA  
CON SALMORIGLIO FLAN DI BROCCOLI E  
POMODORINI CONFIT

## DESSERT

MOUSSE AL CIOCCOLATO FONDENTE  
CON PERE AL VINO ROSSO E CIALDE  
DI PANETTONE CROCCANTE

**€70**

VINO PINOT GRIGIO FRIULI DOC. FASSAMOLA  
COPERTO ACQUA E CAFFE COMPRESO



**DA SETTIMO**

FIRENZE, DAL 1975