

# Capodanno 2018

## Menù di Mare

### *Aperitivo di Benvenuto Selezione del Sommelier*

*Prosecco, Spritz, Succhi di Frutta  
Entrée Finger food di Mare e dell'orto*

### *Carpaccio di Gambero*

*Rucola, salsa avocado e germogli*

### *Capesante Scottate*

*Crema di piselli e menta all'aria di prosecco*

### *Gran Spiedo di Gamberi Argentini al Forno*

*Pangrattato alle erbe, riccioli di arancio e Germogli misti*

### *Tagliatelle fatte in casa*

*Gamberi Reale saltati, fior di zucca e zafferano*

### *Lingue di passero all'astice in bella vista*

*Pomodorini insabbiati, fior di capperi e olive taggiasche*

### *Flan di Branzino al Forno*

*Verdure crudité e vellutata agli agrumi*

### *Semifreddo*

*Fichi, noci e concentrato al cioccolato*

### *Panettone e prosecco al Cincin*

*Inizio cena alle 20:00*

*Adulti 80,00 € (una bottiglia ogni tre persone a scelta)*

*Bambini 40,00 €*



*Ristorante Enoteca La Sosta, Campalto VE*

*Info e prenotazioni 041.901138 - 331.3150330*

*[www.lasostacampalto.it](http://www.lasostacampalto.it) - email [lasosta2018@gmail.com](mailto:lasosta2018@gmail.com)*