

MENU DI CAPODANNO 2019

ANTIPASTI

CODA DI ROSPO CON SPUMA DI CAVOLO E FAVE DI CACAO	€35
PIOVRA SCOTTATA CON ZUCCA AL ROSMARINO	€35
PETTO DI QUAGLIA CON COSCIE FRITTE E PURE DI POMPELMO	€30
QUINOA CON DADOLATA DI VERDURE E VERDURE DISIDRATATE	€25

PRIMI PIATTI

MALTAGLIATI CON GRANCHIO E LA SALSA BISQUE	€30
RISOTTO AL SEDANO RAPA E BOTTARGA DI MUGGINE	€30
TAGLIATELLE DI RISO CON ZUCCA E RADICCHIO	€20
CAPPELLETTI IN CONSUME' DI CAPPONE RIPIENI D'ANATRA	€25

SECONDI PIATTI

MERLUZZO SU SALSA DI CIPOLLA E FOGLIA DI VERZA BRUCIATA	€40
BRANZINO COTTO SUL LEGNO DI CILIEGIO E PATATE NOVELLE	€40
FILETTO DI MANZO CON INDIVIA SCOTTATA ALL'ARANCIA	€35
TAGLIATA DI RAPA ROSSA CON ACETO DI LAMPONI E IL SUO JUS	€30

DOLCI

CREMA AL PISTACCHIO	€11
PAN D'ORO CON LA CREMA INGLESE	€11

Lo staff di Taverna da Baffo vi augura felice ANNO NUOVO