

NEW YEAR'S EVE MENÙ

PORTICCIOLI
Brescia
Restaurant & Gin

Calice di benvenuto

Amuse-bouche

Coda di gambero in kataifi
Salmone marinato agli agrumi
Uovo nell'uovo, pistacchio e mandorle

Antipasto

Carpaccio di gamberi rossi con crema di
parmigiano, fave, salicornia e sfere di yuzu

Primi

Risotto mantecato cacio e pepe, pesce spada
affumicato, caviale croccante e gel di peperoni

Ravioli al limone in sfoglia di uova
con tartare di tonno e crema di pistacchio

Secondo

Orata in kataifi con vellutata di patate
al lime, giardinetto di verdure
e spuma di cipolla caramellata

Dessert

Panettone artigianale con crema
al mascarpone e amarene sciropate.
Piccola pasticceria

Acqua, vino e caffè
altre bevande escluse

Welcome drink

Amuse-bouche

Kataifi-wrapped prawn tail
Citrus-marinated salmon
Egg within the egg, pistachio and almonds

Starter

Red prawn carpaccio with Parmesan cream,
fava beans, samphire and yuzu pearls

First Courses

Creamy cacio e pepe risotto with smoked
swordfish, crispy caviar and pepper gel

Lemon ravioli in egg pasta with tuna tartare
and pistachio cream

Second Course

Kataifi-crusted sea bream with lime
potato velouté, garden vegetables
and caramelised onion foam

Dessert

Artisanal panettone with mascarpone
cream and sour cherries in syrup.
Assorted petit fours

Water, wine and coffee
other drinks excluded



★★★★★

VITTORIA