

Micamale

VIA CORTE D'APPELLO 13

TEL. 011/43.62.288

COSTO 75 EURO, TUTTO COMPRESO

Lo chef del locale offre aperitivo con piccolo amuse-bouche, seguito da involtino di verza e bianco di pollo con cuore di salmone in salsa di agrumi e tortino croccante con spinaci e gamberi in salsa di zafferano acidulo. Ai primi propone una zuppetta d'astice all'aneto e riso Venere al ragù di pescatrice con carciofi e poi cartoccio di pesce spada e piccoli molluschi con carciofi e bacon. E' poi la volta del dolce, vale a dire soufflè al limone in salsa di arancio e cioccolato. Naturalmente non mancano vini di etichette anche prestigiose. Per finire brindisi di mezzanotte con lenticchie, un flute di ottimo champagne e una fetta di pandoro.