




IL CALANDRINO

MENU NATALE 2024

Benvenuto di crostini della tradizione

Entrées

Foie gras in terrina al pepe di Timut, chutney di fichi (suppl. 5 euro)

Carpaccio di salmone affumicato con arance, finocchi e melograno

Caviale Imperial (10 gr.), crostini e burro (suppl. 5 euro)

Fritelle di Baccalà alla sarzanese

Primi Piatti

Tagliolini al tartufo nero

Tortellini in brodo di gallina

Pisarei e fasò con gamberi

Maltagliati all'aragosta (suppl. 5 euro)

Secondi Piatti

Spalla di vitello con patate

Gamberoni alla griglia con salsa del Calandrino

Gallina bollita, salsa verde e giardiniera agrodolce

Arzilla (razza) alla mediterranea

Seppie in zimino con piselli

Desserts

Alla lavagna

Formule per persona

1 entrée + 1 primo + 1 dessert € 50

1 entrée + 1 secondo + 1 dessert € 60

1 primo + 1 secondo + 1 dessert € 65

Menu completo € 75

Bevande escluse secondo la carta senza maggiorazione, coperto e servizio compreso