

# CAPODANNO 2022 NEW YEAR'S EVE 2022 MURO FRARI

## GLI ANTIPASTI STARTERS

**Involtino di faraona, formaggio erborinato e castraure croccanti 18,00**  
Guinea-fowl roll, blue cheese and crispy castraure artichokes

**Animelle di vitello fritte, crema di fagioli al lemongrass e flan di zucca e cicoria 20,00**  
Lightly fried veal sweetbread, lemongrass flavoured bean cream,  
pumpkin and chicory flan

**Tartare di manzo classica con tartufo nero 22,00**  
Classical beef tartare with black truffle

**Insalata di astice marinato al tamarindo  
con radicchietto di campo, liquirizia e uovo di quaglia 25,00**  
Lobster marinated in a tamarind sauce, wild radicchio, licorice and quail egg

**Crudo di branzino, scampi e gamberi siciliani,  
salsa di papaya al wasabi e germogli Sakura 22,00**  
Carpaccio of seabass, prawns and sicilian shrimps, papaya and wasabi sauce and Sakura sprouts

**Antipasto veneziano di pesce: baccalà in umido, baccalà mantecato,  
moscardini in umido, calamaretti spillo fritti, saor di sgombro e gamberi,  
capasanta gratinata al forno e salmone marinato serviti con polentina filante 28,00**  
Venetian fish appetizer: stewed codfish, creamy cod fish,  
stewed small octopus, fried baby calamari, mackerel and shrimps "in saor",  
scallop au gratin and marinated salmon accompanied with soft polenta

## PRIMI PIATTI FIRST COURSES

**Gnocchi di patate e porcini con ragu di faraona, castagne e zucca 20,00**  
Potato and porcini gnocchi with guinea-fowl ragu, chestnut and pumpkin

**Scialatielli con guancia di manzo brasata e burratina affumicata 20,00**  
Scialatielli pasta with braised beef cheek and smoked burrata cheese

**Spaghetti con sogliola, fave e bottarga 20,00**  
Spaghetti with sole, fava beans and bottarga

**Caserecce con rombo, castraure e capperi secchi 20,00**  
Caserecce pasta with turbot, castraure artichoke and dried capers

**Linguine con zafferano, calamaretti spillo e Salicornia 20,00**  
Linguine with saffron, baby calamari and salicornia

## SECONDI PIATTI MAIN COURSES

**Filetto di Vitello in crosta di pistacchi,  
purè di fichi secchi alla senape di Digione e radicchio tardivo 30,00**  
Veal tenderloin in pistachio crust,  
dried figs purée flavoured with Dijon mustard and radicchio tardivo

**Petto di faraona farcito al lardo con funghi cardoncelli e cous cous ai frutti di bosco 27,00**  
Guinea-fowl breast filled with lard accompanied  
with cardoncelli mushrooms and wild berries cous cous

**Chateaubriand di filetto di manzo con patate al forno (min. 2 persone) 30,00 p.p.**  
Beef fillet chateaubriand accompanied  
with oven-baked potatoes (min. 2 persons)

**Trancio di ricciola in pasta fillo con lenticchie rosse speziate al curry e zucca 30,00**  
Amberjack slice in fillo paste with red lentils spiced with curry  
accompanied with pumpkin

**Filetto di scorfano e funghi cardoncelli con riso nero profumato 30,00**  
Redfish filet and cardoncelli mushrooms with savory black rice

**Fritto misto imbrogliato di pesce e verdure 27,00**  
Deep fried seafood and vegetables

## DOLCI DESSERTS

**Strudel di pere con fonduta di cioccolato fondente e croccante di mandorle 9,00**  
Pear strudel with dark chocolate fondue and almond brittle

**Panettone o pandoro con crema al mascarpone 9,00**  
Panettone or pandoro with mascarpone cream

**Mousse al cioccolato bianco con salsa al mango  
profumata al Malibu e riduzione al caffè 9,00**  
White chocolate mousse with Malibu flavored mango sauce and coffee reduction

**Sgroppino al limone e liquirizia 6,00**  
Lemon and licorice mild alcoholic sorbet

E' richiesto un ordine minimo di 2 portate per persona  
A minimum order of 2 courses per person is requested