

SHARIVARI

CHAMPAGNERIA

M E N U C A P O D A N N O 2 0 1 9

MENU DI PESCE FISH MENU

“VOLEVA ESSERE UN PRIMO AGLI SCAMPI”

SCAMPO CRUDO ALLA VANIGLIA, CIALDA DI RISO TOSTATO E
MAIONESE AGLI SCAMPI

“IT WAS SUPPOSED TO BE A FIRST COURSE WITH SHRIMPS”
RAW SHRIMP WITH VANILLA, TOASTED RICE WAFFLES
AND MAYONNAISE OF SHRIMPS

“UN SALMONE CHE FA CAPODANNO... A MIAMI”:

SALMONE MARINATO AL MIAMI ICE TEA, LATTUGA DI MARE
CROCCANTE E PANE PROFUMATO ALLE ERBE

“A SALMON CELEBRATING NEW YEAR'S EVE... IN MIAMI”
MIAMI ICE TEA MARINATED SALMON, CRISPY SEA LETTUCE AND
BREAD FLAVORED WITH HERBS

RISOTTO CON GAMBERI ROSSI, MANDARINO E TANDOORI MASALA
RISOTTO WITH RED PRAWNS, CLEMENTINE AND TANDORI MARSALA

“TORTELLO AL CAPPONE SBAGLIATO”:

TORTELLO RIPIENO DI GALLINELLA DI MARE IN BRODO DI CAPPONE

“TORTELLO PASTA FILLED WITH THE WRONG CAPON”

TORTELLO PASTA FILLED WITH CHICKEN OF THE SEA IN BROTH OF
CAPON

“IL GIRO DEL TONNO”

TONNO PANATO ALLE MANDORLE, SALSA DI PASSION FRUIT, CRISPY
BACON E GEL AL BASILICO

“THE TUNA'S TOUR”

TUNA BREADCRUMB WITH ALMONDS, PASSION FRUIT SAUCE,
CRISPY BACON AND BASIL GEL

BACCALÀ PESCATO ALL'AMO CON CECI NERI,
MELOGRANO E CAFFÈ

BACCALÀ FISH WITH BLACK CHICKPEAS,
POMEGRANATE AND COFFEE

“MA NON C'ERA UN DOLCE?”:

CIALDA DI ZUCCHERO, MARSHMALLOW,
MANGO E CRUMBLE AL ROSMARINO

“WASN'T THERE A CAKE?”

SUGAR WAFFLE, MARSHMALLOWS, MANGO AND ROSEMARY

MENU DI CARNE MEAT MENU

CIALDA DI PANE CROCCANTE FATTO IN CASA,
BURRATINA DI ANDRIA, CULATELLO DI ZIBELLO E DEFRUTUM
HOME MADE BREAD CRISPY WAFFLE, BURRATINA DI ANDRIA
CHEESE, CULATELLO DI ZIBELLO AND DEFRUTUM

CROCCHETTA DI CODA ALLA VACCINARA CON VELLUTATA DI
POMODORO MARINDA E GEL AL SEDANO
CROQUETTE OF CODA ALLA VACCINARA WITH CREAMY SOUP OF
MARINDA TOMATO AND CELERY GEL

RISOTTO ALLO ZAFFERANO CON MIDOLLO ALLA PIASTRA
SAFFRON RISOTTO WITH MARROW COOKED ON A STEEL PLATE

FETTUCCINE AL CACAO CON BURRATA,
CIAUSCOLO E PEPPERONE CRUSCO
COCOA FETTUCCINE PASTA WITH BURRATA CHEESE, CIAUSCOLO
AND CRUSCO PEPPER

PLUMA IBERICA AI FRUTTI DI BOSCO
E BROCCOLETTI ALLA VANIGLIA
PLUMA IBERICA WITH WILD BERRIES AND BROCCOLI SPINACH
FLAVORED WITH VANILLA

FILETTO DI MANZO DANESE CON CASTAGNE, T
ARTUFO NERO E FONDUTA DI CASTELMAGNO
DANISH BEEF FILLET WITH CHESTNUT, BLACK TRUFFLE AND
CASTELMAGNO FONDUE

“MA NON C'ERA UN DOLCE?”:

CIALDA DI ZUCCHERO, MARSHMALLOW,
MANGO E CRUMBLE AL ROSMARINO

“WASN'T THERE A CAKE?”

SUGAR WAFFLE, MARSHMALLOWS, MANGO AND ROSEMARY
CRUMBLE

160 €
A PERSONA

VINI BIANCHI

PINOT GRIGIO JERMANN, VENEZIA GIULIA IGT
GEWÜRZTRAMINER ST. MICHAEL EPPAN, ALTO ADIGE DOC
ROSSI

CHIANTI BARBUTA RISERVA, MONTESPERTOLI DOCG
CABERNET SAUVIGNON CASALE DEL GIGLIO, LAZIO IGT

1 BOTTIGLIA OGNI DUE PERSONE

**MOLTO
IMPORTANTE**
AL MOMENTO DELLA
PRENOTAZIONE DOVRÀ
ESSERE INDICATO IL
MENU SCELTO

VERY IMPORTANT
AT THE TIME OF
BOOKING THE CHOSEN
MENU MUST BE
INDICATED