

*Venerdì 25 Dicembre 2015*

## **Pranzo di Natale**

*Christmas Day Menu*

*aperitivo con prosecco di valdobbiadene d.o.c. I Tre Merli e  
antica farinata di ceci alle cipolline*

*chick-pea polenta with pearl onions inside, from the brick oven*

*\* \* \**

*sformato di boragine con spuma di baccalà*

*borage pudding, salt cod mousse*

*\* \* \**

*taglierini al lime con vongole veraci e carciofi*

*fresh homemade thin tagliatella with clams, lime and artichoke*

*tortelli ripieni di patate e tartufo nero*

*al burro fuso e amaretti del sassello*

*fresh homemade tortelli stuffed with potatoes and black truffle,  
melted butter and crumby macaroons*

*\* \* \**

*trancio di dentice nostrano ai grani di senape e bouquet di asparagi*

*dentex fillet, asparagus and mustard*

*\* \* \**

*torta di nocciole piemonte con crema di cioccolato bianco*

*hazelnut cake, white chocolate cream*

**€ 60,00 p.p. bevande escluse - solo su prenotazione**

**i tre merli porto antico**

calata cattaneo, 17 16128 genova  
tel. 010 24.64.416 - fax 010 24.65.466

[portoantico@itremerli.it](mailto:portoantico@itremerli.it)

