

Sabato 31 Dicembre 2016

Cenone di Capodanno

dalle 22:00

*aperitivo con Prosecco di Valdobbiadene d.o.c. I Tre Merli e
panettone salato di Attilio Servi*

Attilio Servi's salted "panettone" served with a glass of Prosecco

*crema morbida di patate di Avezzano, polpa di riccio di mare
con crostini profumati alla vaniglia*

soft potato cream, sea urchin pulp, vanilla scented canapés

gnocchi allo zafferano e nero di seppia su fondo di pesce

saffron gnocchi, seppia, fish sauce

e - and

risotto allo champagne, tartare di gamberi e polvere di limone

champagne risotto, prawn tartare and lemon powder

branzino da lenza all'acqua pazza su tortino di patate e chips soffiate

sea bass in "acqua pazza" (water with various seasonings) on a potato pie, puffed chips

mousse al cioccolato bianco con carambola caramellata e salsa al Porto

white chocolate mousse, caramelised star fruit, Porto wine sauce



€ 66,00 p.p. vini esclusi - solo su prenotazione

€ 66,00 p.p. - wine not included - only by reservation

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)

[*www.itremerli.it*](http://www.itremerli.it)

