NAUTILUS
TRATTORIA

Serata di
Capodanno

CENONE
E LIVE MUSIC
dalle ore 21.00

MENU
di Capodanno

ENTRÉE

Franciacorta di benvenuto e brioche salata con tonno fumé, spinacelli e salsa allo yogurt greco

Welcome Franciacorta and savory brioche with smoked tuna, spinach, and Greek yogurt sauce

ANTIPASTI / STARTERS

Tartare di gambero rosso, dadolata di mango caramellato

Red prawn tartare and caramelized mango

Sashimi di salmone selvatico e barbabietola marinata

Wild salmon sashimi and marinated beetroot

Cappuccino di zucca con polpo rosticciato e olio al rosmarino

Pumpkin cappuccino with roasted octopus and rosemary oil

Capasanta gratinata al profumo di tartufo bianco

Scallop au gratin with white truffle flavour

PRIMI PIATTI / FIRST COURSE

Fregola con sminuzzata d'astice e datterini rossi e gialli
Crushed lobster and red and yellow datterini tomatoes fregola

Panciotti di capesante e gamberi, bisque di crostacei
e caviale di Beluga

Scallop and shrimp pancakes, shellfish bisque and Beluga caviar

SECONDI PIATTI / MAIN COURSE

Darna di spigola all'amo con salsa all'arancia
con radicchio tardivo brasato

Sea bass fillet with orange sauce with braised late radicchio

DESSERT

Cheesecake ai cachi e rum
Persimmon and Rum Cheesecake

Cotechino e lenticchie
Cotechino and lentils

Acqua e caffè
Water and coffee

1 bottiglia di vino ogni 2 ospiti
1 bottle of wine for every 2 guests

€130 p.p

Via Pioppette 3, Milano, Colonne di San Lorenzo

Prenotazione obbligatoria / reservation required
T. 02 3599 2332
E. info@trattorianautilus.com