



# Sapordivino

RESTAURANT



## VIGILIA DI NATALE

*Christmas Eve*

24.12.2024



### MENU VISCHIO

Code di gamberi croccanti in agrodolce di pomodori secchi  
e composta di insalatine di campo (2)  
*Crunchy and sweet-sour shrimp tails, dried tomatoes and field salad (2)*

Taglierini alle castagne, scorfano e bottarga di muggine (1,2,3,4)  
*Chestnut "tagliolini", red fish and mullet (1,2,3,4)*

Dialogo di mare con guazzetto di verdure al vapore,  
spuma al crescione e corallo di alghe (2,4,7)  
*Seafood dialogue, steamed vegetables, watercress ecume and seaweed coral (2,4,7)*

Semifreddo al panpepato con salsa al vin santo del Chianti (1,4,7,8)  
*"Panpepato" parfait served with Vinsanto sauce (1,4,7,8)*

---

### MENU 4 PORTATE | 4 COURSES MENU

bevande escluse | *drinks not included*

**Menu completo | Full menu**

**Euro 85,00 a persona | per person**

**Singolo piatto | Single dish**

**Euro 28 a piatto | per dish**

**Euro 12 dolce | dessert**



# Sapordivino

RESTAURANT



## VIGILIA DI NATALE

*Christmas Eve*

24.12.2024

### MENU AGRIFOGLIO

Insalatina tiepida di polpo, crema di zucca e spuma di arance (4,7)  
*Warm octopus salad, pumpkin cream and orange mousse (4,7)*

Risotto con astice nel suo brodetto (2,4,7)  
*Risotto with lobster and bisque (2,4,7)*

Frittura di mare, verdure in pastella e maionese al rafano (1,2,4,7)  
*Crispy fish fry, vegetables in batter and horseradish mayonnaise (1,2,4,7)*

Zuppeta di frutta, sciroppo al ginger e sorbetto al limone  
*Fresh fruit soup, ginger syrup and lemon sorbet*

---

### MENU 4 PORTATE | 4 COURSES MENU

bevande escluse | *drinks not included*

**Menu completo | Full menu**

**Euro 85,00 a persona | per person**

**Singolo piatto | Single dish**

**Euro 28 a piatto | per dish**

**Euro 12 dolce | dessert**

