



CUCINA *di* TOSCANI



NOITE DE RÉVEILLON

NEW YEAR'S EVE

31 DE DEZEMBRO, 19H30

DECEMBER 31st, 7:30 P.M.

LENSCAPE

COTERIE | PORTO

Burrata, Olio al Pesto, Gel di Pomodoro e Gelato al Basilico

Burrata, Pesto Oil, Tomato Gel and Basil Ice Cream

Linguine, Tartare di Gambero Rosso e Emulsione di Riccio di
Mare

Linguine, Red Prawn Tartare and Sea Urchin Emulsion

Riso Carnaroli Allo Zafferano e Foglia D'Oro

Saffron Carnaroli Risotto with Gold Leaf

Nasello con Crema di Vongole e Purè di Zucchini Arrosto

Hake with Creamy Clams and Roasted Courgette Purée

Orecchiette alla Carbonara, Tramezzino Croccante di
Ossobuco

Orecchiette Carbonara, Crispy Ossobuco Tramezzino

Panettone Classico con Mascarpone, Gelato Fiordilatte e Limone

*Classic Panettone with Mascarpone, Fiordilatte Ice cream and
Lemon*

Tiramisù & Champagne

Preço por Pessoa sem Bebidas

Price per Person without Drinks

185€

Dispomos de alternativas caso possua alguma restrição
alimentar.

Reserva obrigatória, com pagamento antecipado, não
reembolsável.

*We have alternative choices if you have any food
restrictions.*

*Mandatory reservation, with advance payment, non-
refundable.*