



31

DECEMBER

HAPPY NEW YEAR



AMUSE-BOUCHE

CREME DE AIPO E CASTANHA

VITELLO TONNATO

ROBALO COM TORTELLINI DE ALHO FRANCÊS
E MOLHO DE MANJERICÃO

PINTADA COM POLENTA CREMOSA
E SINFONIA DE CENOURA

TEXTURAS DE CHOCOLATE



AMUSE-BOUCHE

CELERY AND CHESTNUT CREAM

VITELLO TONNATO

SEA BASS WITH LEEK TORTELLINI
AND BASIL SAUCE

GUINEA FOWL WITH CREAMY POLENTA
AND CARROT SYMPHONY

CHOCOLATE TEXTURES



MENU & WINE PAIRING : 190 €
IL BASILICO
#PORTOBAYTEATRO



AMUSE-BOUCHE

MARONEN-SELLERIE-SUPPE

VITELLO TONNATO

WOLFSBARSCH MIT LAUCHTORTELLINI
UND BASILIKUMSAUCE

PERLUHN MIT CREMIGER POLENTA
UND KAROTTENSYPHONIE

SCHOKOLADENTEXTUREN



AMUSE-BOUCHE

CRÈME DE CÉLERI ET MARRONS

VITELLO TONNATO

BAR ACCOMPAGNÉ DE TORTELLINI
AUX POIREAUX ET SAUCE AU BASILIC

PINTADE ACCOMPAGNÉE DE POLENTA CRÉMEUSE
ET SYMPHONIE DE CAROTTES

TEXTURES DE CHOCOLAT



SHARE WITH US !!

#PORTOBAY

