



FIRENZE

Capodanno
2017

MENU SUSHI

www.viavaifirenze.com

Bollicina di benvenuto
accompagnata da una
entrée dello Chef

EDAMAME

(fagioli di soia verdi al
vapore)

WAKAME

(insalatina di alghe e
semi di sesamo)

NIGHIRI DI SALMONE, TONNO E GAMBERI

HARUMAKI YASAINO (involtino di verdure)

SASHIMI DI TONNO, SALMONE E BRANZINO

HARUMAKI EBI (involtino di gamberi)

SAKE GUNKAN FLAMBÉ

SAKE GYOZA (ravioli di salmone fritti)

SOBA DI MARE (tagliolini di grano saraceno con verdure, uova, gamberi, scampo)

LEMON MAKI

TEMPURA DI GAMBERI E VERDURA

SAKE TATAKI

(salmone scaloppato
in crosta di semi di
sesamo nella sua salsa
a raggio di sole)

SPICY SAKE

MAKI PHILADELPHIA

DESSERT

Tortino caldo al
cioccolato e gelato al
the verde

IL MENU' COMPRENDE:

Acqua, Vino "Albia"
Barone Ricasoli,
Prosecco "Blanc de
Blanc" Villa Sandi, Caffè

95€ a persona



**MUSICA
CON DJ SET
COCKTAIL
BAR**

Via Pisana 33/r
50143 Firenze (FI)

Tel: 055 223132
347 7695220

LASCIA UNA
RECENSIONE SU





VIA
VAI

FIRENZE

MENU CAPODANNO 2017

www.viavaifirenze.com

Bollicina di benvenuto
accompagnata da una entrée
dello Chef

**GRAN VASSOIO DI
DEGUSTAZIONE DI ANTIPASTI**
Tartare di tonno rosso con
datterini DOP e basilico

Carpaccio di salmone marinato
in succo di barbabietola con
mousse di formaggi magri ed
erba cipollina

Bocconcini di Baccalà in
tempura su crema di ceci al
rosmarino

Polpo di scoglio alla griglia con
pattate croccanti ed olio
aromatizzato al prezzemolo

PRIMI PIATTI

Risotto allo champagne e
tartufo fresco di San Miniato

Ravioli di crostacei fatti in
casa in salsa di Scampi di Sicilia

SECONDO PIATTO

Filetto di spigola in crosta di
carciofi e patate con il suo
sformatino

DESSERT

Charlotte di crema chantilly e
scaglie di cioccolato

IL MENU' COMPRENDE:

Acqua, Vino "Albia" Barone
Ricasoli, Prosecco "Blanc de Blanc"
Villa Sandi, Caffè

95€ a persona



**MUSICA CON DJ SET
COCKTAIL BAR**

Via Pisana 33/r - 50143 Firenze (FI)

Tel: 055 223132 / 347 7695220

LASCIA UNA RECENSIONE

