



CENONE DI CAPODANNO 2015

MENU

PERCORSO GASTRONOMICO DI APERITIVI E ANTIPASTI

PROSECCO CON TARTINE, RUSTICI E SALATI DELLO CHEF IN ASSORTIMENTO ARTIGIANALE

FRITTURINA DI PESCE CON GAMBERETTI

CALAMARO, BACCALA' E PESCE BANDIERA DORATI

DELIZIE DEL MARE CON SALMONE E PESCE SPADA MARINATI AGLI AGRUMI

POLPO ALLA CATALANA

CALAMARI ALLA GRECA CON CIPOLLA DI TROPEA E UVA PASSA

SPIEDINO DI GAMBERETTI AL PISTACCHIO

PARMIGIANA DI PESCE SPADA

ROSELLINE DI CRUDO E SPECK E TAGLIERI DI SALUMI ASSORTITI

ANGOLO DELLA BUFALA CON BOCCONCINI E RICOTTINE IN MIELE DI ZAGARA

GRAN RISERVA E TAGLIATA DI FORMAGGI CON NOCI, NOCCIOLE E MANDORLE.

TRIS DI PRIMI

LINGUINE CON ARAGOSTA, RISOTTO ALLO CHAMPAGNE, PAPPARDELLE AL CINGHIALE

IL PESCE E LA CARNE

INVOLTINI DI PESCE SPADA IN CREMA DI LIMONE E ARANCIO CON INSALATA PRIMAVERA

ROAST BEEF ALL'INGLESE CON TRICOLORE DI VERDURE

TAGLIATA DI FRUTTA E BUFFET DI DOLCI NATALIZI,

PROSECCO DI VALDOBBIADENE, VINI BIANCHI E ROSSI DI CALABRIA, ACQUA, CAFFÈ AMARI

ASPETTANDO IL 2015

COTECHINO CON LENTICCHIE, CHICCHI DI MELOGRANO E UVA COME AUGURIO PER IL NUOVO ANNO

PANETTONE, PANDORO E SPUMANTE DOLCE E SECCO

MUSICA DAL VIVO E ANIMAZIONE

QUOTA A PERSONA: € 60,00

BIMBI 0-5 ANNI GRATIS

DAL 5 A 16 ANNI: 15 EURO