

31.12.2019 | DALLE 20.30
FROM 08.30 pm
NEW YEAR'S EVE
DINNER 2020



Welcome Drink

(flûte di spumante Brut, baci di dama e canapè alla frutta esotica)
(flutes of Brut sparkling wine, small lady's kisses and exotic fruit canapés)

Mosaico di mare scomposto su patate

e barbabietole rosse, olio EVO e maggiorana
Selection of fish crudités served on a mashed potatoes and red beets, and flavored with olive oil and majoram

Sformatino di riso acquerello con cuore morbido di Agerola,

zucca gialla, funghi porcini e peperoni cruschi
Aged carnaroli rice flan with soft provolone cheese from Agerola, yellow squash, porcini mushrooms and bran peppers

Raviolo di semola con astice e friarielli,

in guazzetto di cappalunga, datterini del Vesuvio e alghe nori
Semolina ravioli filled with lobster and broccoli, in a stew of cappalunga, cherry tomatoes from Vesuvio and nori seaweed

Trancio di branzino d'amo sotto pelle, su spinacino alla soia

con ratatouille di verdure al timo variegato
Slice of wild sea bass served on a soy spinach with variegated thyme ratatouille

Mousse al cocco con gelè di mandarino,

crumble al fondente e vaniglia del Madagascar
Coconut mousse with tangerine gelè, fondant crumble and vanilla from Madagascar

Buffet augurale di mezzanotte con zampone,

lenticchie della tradizione, panettone, pandoro e clementine
Midnight greeting buffet with cotechino and lentis, panettone, pandoro and clementine

Acqua minerale / Mineral water

Greco di Tufo DOCG - Cantine Pagano, Campania

Aglianico IGT - Cantine Pagano, Campania

Rosato di Roccamonfina IGT - Cantine Pagano, Campania

Prosecco di Valdobbiadene - Cantine Ardenghi

Caffè / Coffee

euro 130 (per persona / (per person)

LIVE MUSIC DINNER SHOW