



31.12.2018 / H 20.30

MENU DI CAPODANNO

Aperitivo di “benvenuto” con flûte di prosecco e sfiziosità dello Chef
Sandwich di baccalà e gamberi reali al vapore, su crema di cavolo cappuccio viola e zeste di limone
Sformatino di riso Carnaroli con funghi porcini, purea di castagne e salsa al parmigiano
Tortelli di zucca con salmone selvaggio, pomodorino Vesuviano giallo e gocce di pesto alla rucola
Bauetto di branzino d’amo con spinacino, provola di Agerola e bisque di crostacei
Schiacciatina di patate aromatizzate all’aneto con cimetta di broccoletti baresi
Cassatina Napoletana con granella di pistacchi e fondente al cioccolato

Buffet di mezzanotte

con cotechino, lenticchie, panettone, pandoro, salse e flûte di spumante

Acqua minerale
Falanghina del Sannio IGT
Caffè
Prosecco Brut Contarini

Musica dal vivo

euro 125,00 (per persona)
Bambini fino a 10 anni -50%



31.12.2018 / H 08.30 pm

NEW YEAR'S EVE MENU

Sparkling welcome drink with Chef's appetizers
Steamed codfish and royal prawn sandwich,
with purple cabbage cream and lemon zeste
Carnaroli rice flan with wild mushrooms,
chestnut purée and parmesan sauce
Pumpkin tortelli pasta with wild salmon,
yellow tomatoes from Vesuvio and rocket pesto sauce drops
Pie of sea bass fillet, spinach
and Agerola provola, with shellfish bisque
Smash potato flavoured with dill
and served with broccoli from Bari
Neapolitan small cassata with chopped pistachios
and dark chocolate sauce

And from midnight...

buffet with traditional cotechino, lentils,
panettone and pandoro with sauce, flûte of sparkling wine

Mineral water
Falanghina del Sannio IGT white wine
Coffee
Contarini Italian sparkling wine

Live music

euro 125,00 (per person)
Children under 10 years 50% off