



MENU DI CAPODANNO

*CENA CON MUSICA LIVE DJ SET DOPOCENA OPEN BAR
FUOCHI D'ARTIFICIO IN TERRAZZA*

APERITIVO DI BENVENUTO

Primizie di mare:
calamaretti, fragaglia di pesce, tocchetti di baccalà
crostini di alici di Cetara, soffio di cavolfiore,
mousse di salsa tonnata, montanare al nero di seppia
Cocktail Bellini, Cocktail Mimosa, analcolici

ANTIPASTI

Trilogia di mare:
tartare di tonno rosso pinna gialla,
tortino di polpo a vapore e zeste di limone
carpaccio di salmone selvaggio con ricotta di fuscella.

Centro tavola huitres noblesse,
cuvee Campe Dhei - Prosecco DOC extra-dry

PRIMO PIATTO

Paccheri trafilati al bronzo con astice in bellavista e
pomodorini del Vesuvio

SECONDO PIATTO

Cornucopia di regina del golfo, gamberi di Sicilia e croccante di patate
Insalata di rinforzo

I vini selezione Mastroberardino

DOLCI

Selezione dei dolci della tradizione
Panettone con salsa al cioccolato

Berlucchi Imperial

PIATTO DEL BUON AUSPICIO

Cotechino e lenticchie

€180 p.p

Info e prenotazioni: Massimiliano Botta
+39 334 7477435