



MENÙ

Capodanno 2025

Centrotavola di sfizi vari

Tris di antipasti

Carpaccio di polipo e carciofi 2 - 4 - 8 - 9 - 12 - 13

Insalatina di seppie scottate su crema di piselli 4 - 8

Gamberi kataifi con salsa agrodolce 8 - 9

Primi

Torretta di riso croccante ai frutti di mare,
con tartare di gambero rosso e la sua bisque 4- 5 - 8 - 12- 13

Calamarata di Gragnano con polipetti
e crumble di tarallo napoletano 4 - 5 - 9 - 12 - 13

Secondi

Turbante di spigola con friarielli e salsa di provola di Agerola
3 - 5 - 12 - 13

Buffet di dolci tipici

Cotechino con lenticchie

Acqua, vino e spumante

*su richiesta possibilità di menù di carne o vegetariano