

Pranzo di Natale



Il Direttore **Angelo Masciulli** e l'Executive Chef **Pierluca Ardito** con la sua Brigata, nell'augurarVi un Buon Natale in un ambiente fatto di charme ed ottima gastronomia, hanno selezionato per Voi alcuni piatti della tradizione natalizia pugliese adattata ai tempi nostri.

Mixed Cocktail's

Panzerottini con Mozzarella e Pomodoro, Pizzettine alla Romana, FrisellinaIntegrale con Pomodorini e Verdure Grigliate, Spiedino di Piccola Caprese, Mini Tarte con Spuma Tonnata ai Capperi e Gamberetto, Tower al Salmone Affumicato

Salmone Selvatico laccato alle Nocciole e Spuma agli Agrumi con Bon-Bon Croccanti e Crema di Nigiri e Avocado, Terrina di Carote di Polignano e Mandarini con Misticanze di Insalatine Invernali

Tagliolina al Basilico con Gamberi Rossi di Gallipoli e Ceci Neri di Altamura con Limone

Trancio di Ombrina "Boccardo" arrostita al Pane Aromatizzato alle Erbe con Puntarelle all'Aglio e Acciuga e Carciofo alla Mentuccia

Tronchetto al Cioccolato Azelia e Nocciola con il Cuore all'Ananas su Salsa al Frutto della Passione e Bouquet di Frutta Fresca ed Esotica

Dolcetti Natalizi

Vini: Selezione de La Chiusa di Chietri, Acqua Minerale e Spumante

Animazione Musicale

Prezzo a Persona € 60,00

Nobis
Ristorante