

Gran Cenone di Fine Anno



Il Direttore **Angelo Masciulli** e l'Executive Chef **Pierluca Ardito** con la sua Brigata, hanno selezionato per Voi alcune fantasie gastronomiche adattate alla Gran Serata di San Silvestro.

Entrée

Stravaganza di Forme e Sapori

Roll di Salmone Selvatico Marinato al Tè e Frutti Rossi in Crosta di Riso con Tarte di Gamberi, Avocado e Cetrioli e Medaglione di Aragosta con Tower di Verdurine

Mezzo Pacchero di Gragnano ai Crostacei, Coriandoli di Verdure e Granella di Pistacchio di Bronte

Ombrina Boccadoro in Crosta Croccante al Prezzemolo e Limone, Indivia al Bacon, Puntarelle all'Olio Extravergine e Spuma di Patate di Polignano Sorbetto al Melograno e Rose

Cotechino con Lenticchie di Altamura

Bocconotto Tiepido con Crema al Cioccolato Guanaja al 70% con Cuore di Lamponi, Gelato al Mandarino e Bouquet di Frutta Fresca ed Esotica

Vini: Selezione de **La Chiusa di Chietri** e Franciacorta Berlucci

Musica dal Vivo e Animazione – Swing & Soda Band
Prezzo per Persona € 130,00