

GRAN CENONE

ENTRÉE

Stravaganza di Forme e Sapori

ANTIPASTO

Salmone Selvatico in Manto di Gel ai Lamponi, Cipolla Rossa e Negramaro, Tartare di Branzino con Basket di Cetriolo Marinato all'Aneto e Guacamole, Medaglione di Aragosta con Melone Bianco, Arance e Dressing agli Agrumi

PRIMO PIATTO

Mezze-Maniche "Felicetti" con Guazzetto di Crostacei e Scorfano al Lemon Grass con Asparagi di Mare di Margherita di Savoia al Crumble al Peperone Crusco

SECONDO PIATTO

"Mosaico Arrostito di Ombrina e Branzino con Indivia Belga al Bacon, Puntarelle all'Olio all'Aglio e Spuma Olandese Sorbetto al Melograno e Rose

Cotechino con Lenticchie di Altamura

DOLCI

Pasticciotto Tiepido con Crema al Cioccolato Guanaja al 70% e Pere Candite, Gelato al Fico d'India e Bouquet di Frutta Fresca ed Esotica

Vini: Selezione de La Chiusa di Chietri e Franciacorta Berlucchi

Musica dal Vivo e Animazione – Silvio e Amanda Eventi in Musica

PREZZO A PERSONA € 140,00