

# PRANZO DI CAPODANNO

## M I X E D C O C K T A I L ' S

"Tarte" con Crema al Parmigiano e Pistacchio con Perline di Aceto Balsamico, Pizzetta di Grano Arso con Pomodorino e Mozzarella,

Pralina di Formaggio Caprino alla Polvere di Fragola e Sesamo, Panzerottino Classico, Caprese Rivisitata, N-Uovità

Manzo Marinato con Castagne del Prete, Lamponi e Melograno, Capocollo Nostrano stagionato al Vin Cotto, Primo Sale Affumicato e Tortino di Cardi Selvatici

## P R I M O P I A T T O

Fusilloni ai Cereali con Vongole, Tonno Rosso e Cime di Rape con Croccante di Pane Speziato al Peperone Crusco e Polvere di Acciughe

## S E C O N D O P I A T T O

Vitellino Arrostito alle Erbe Mediterranee con Crumble al Guanciale, Frisèe di Patate al Timo, Carciofo alla Mentuccia, Tortino di Funghi Cardoncelli e Jus al Primitivo

## D O L C I

Semifreddo alla Vaniglia Tahiti con Sorbetto all'Amarena e Bouquet di Frutta Fresca ed Esotica

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

Animazione Musicale

**PREZZO A PERSONA € 65,00**