

PRANZO DI NATALE

MIXED COCKTAIL'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

Salmone Selvatico in manto di Gel ai Lamponi, Cipolla Rossa e Negramaro, "Nigiri" di Avocado e Gamberi con Terrina di Mele e Finocchi, Gambero in Tempura al Grano Saraceno e salsa allo Yogurt e Rafano con Misticanza Invernale

PRIMO PIATTO

Tonnarelli al Basilico con Gamberi Rossi di Gallipoli, Carciofi di Brindisi e pesto di Rucola selvatica con Mandorle

SECONDO PIATTO

Ricciola Arrostita al Pane ai Pomodori Secchi, Olive e Limone con Cime di Rape del Nostro Orto, Nuvola di Patate al Timo

DOLCI

Eclair con Namelaka alla Pasta di Nocciole e Mousse al Cioccolato Bianco con Gelato alle Arachidi Salate su salsa alla Camomilla

Dolcetti Natalizi

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

Musica Live

PREZZO A PERSONA € 65,00