

PRANZO DI CAPODANNO

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

"Tarte" con Crema al Parmigiano e Nocciole con Perline di Aceto Balsamico, Pizzetta di Grano Arso con Pomodoro e Mozzarella,
Sferadi Foi-Gras e Amarene, Caprese Rivisitata,
Panzerottino Classico, Uovo sorpresa al Tartufo

Capocollo di Martina Franca Stagionato al Vin Cotto e Vitellino cotto Lentamente con Zucca in Carpione e Castagne, Burratina al Pepe Nero e Tortinodi Cardi Selvatici

P R I M O P I A T T O

Capunti con Vongole, Capesante e Scampi, Cime di Rape con Croccante di Panespeziato al Peperone Crusco e Polvere di Acciughe

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

Lombetto di Vitello Arrostito alle Erbe Mediterranee con Crumble al Guanciale, Gateau di Patate e Carote, Carciofo alla Mentuccia e Jus al Primitivo e Funghi

D O L C I

La Mousse ai Mirtilli con Sable Red Passionale alle Mandorle e Gelato all'Arancia su salsa alle Fragole

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

Animazione Musicale

PREZZO A PERSONA € 70,00