

PRANZO DI NATALE

MIXED COCKTAIL'S

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

Salmone Selvatico "Glassato" al succo di Carote, Mandarino e Yuzu
Ceviche di Pesce Spada con Mango e Coriandolo
Gamberi con Misticanza invernale a Agrumi

PRIMO PIATTO

Soquadro Verrigniale Erbe con Scampetti e Gamberi Rossi di Gallipoli, Carciofi di Brindisi e pesto di Rucola selvatica con Mandorle

SECONDO PIATTO

Rombolo del Mediterraneo Arrostito al Timo con Cime di Rape del Nostro Orto, Patate Confit e salsadici Crostacei e Olio alle Erbe

DOLCI

L'Intreccio ai Due Cioccolati e Croccante alle Arachidi Salate su salsa al Cardamomo con Bouquet di Frutta Fresca ed Esotica

Dolcetti Natalizi

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

Musica Live

PREZZO A PERSONA € 70,00