

Gran Galà di San Silvestro - 2018/19 - euro 90,00 p.p.

Dalle ore 20.00 - Aperitivo di benvenuto con Prosecco e piccoli amuse-bouche

Ore 21.00 - Inizio cena con Assiette di antipasti misti:

Carciofino farcito con pecorino silano al pepe in crosta di pasta filo su salsa verde
Ventreseca di baccalà rosolata al rosmarino con soufflé di patate viola
Culatello emiliano con bocconcino di mozzarella di bufala campana
Ostrica della Bretagna con maionese leggera al ravanello e tarallo sbriciolato

Bis di primi:

Risotto mantecato con toma piemontese, funghi porcini e ribes caramellati
Ravioli di cernia e pistacchi con crema di broccoli e datterini gialli e rossi infornati

Bis di secondi:

Pescatrice farcita con tartare di gamberi su salsa di barbabietola e finocchio croccante
Carré di agnello rosolato con funghi porcini su vellutata di topinambur al pistacchio

Ore 24.00 - Brindisi con bottiglia al tavolo di Spumante Brut "Cuvée Platinum" e
panettone con crema inglese calda

Ore 00.30 - Assaggio di cotichino con lenticchie per augurarvi un meraviglioso 2019

Bevande - Vino bianco: Falanghina dei Campi Flegrei (Cantine Astroni) 1 bott x 2 pax

Vino rosso: Aglianico del Sannio (Cantine Astroni) 1 bott. x 2 pax

Bibite analcoliche - Acqua naturale e frizzante

Caffè e digestivi vari.

Menù per bambini al di sotto dei 10 anni - 45,00 euro

Prosciutto crudo e cotto con bocconcini di bufala campana
Gnocchetti di patate gratinati con pomodoro e mozzarella di bufala
Cotoletta di pollo alla milanese con patate fritte

La serata sarà allietata con musica dal vivo di un gruppo cubano

Si avvisano i signori clienti di informarci in anticipo su eventuali intolleranze alimentari.

Alla conferma della prenotazione si richiede un acconto del 30%.