



Natale 2017

Gran Galà di antipasti

Cocktail alcolico spritz, cocktail analcolico passion fruit.

Angolo del cuoppo: panzarotti pugliesi, olive all' ascolana, crocchette di patate, mozzarelle impanate, anelli di cipolla, rustici salati, wurstel in camicia, olive verdi, ciliegine di mozzarella.

Angolo del casaro: bufalona di Battipaglia, caciocavallo di Ciminà, primo sale speziato, auricchio invecchiato, formaggio di Fossa, taleggio di Grotta, formaggio caprino fresco erboriato, formaggio asiago pressato, pecorino di Filiano dop, caciotta d'Urbino dop, toma della Brigasca.

Angolo dell'insaccato: prosciutto crudo S. Daniele 24 mesi, pancetta steccata, salame felino, prosciutto cotto di spalla al fieno, finocchiona, sella di suino di Mastrodante, soppressata del Cilento, porchetta di Ariccia, mortadella di Bologna igp.

Angolo finger food:

Trilogia di glasses: “crema di philadelphia con crostini, noci e purea di patate”, “caviale di zucchine con crema di gorgonzola e salmone”, “riso venere con verdure e curcuma”.

Fantasia di tartine: “vellutata di prosciutto”, “spuma di tonno”, “mousse di parmigiano”

Angolo di poseidone: frutti di poseidone allo sfusato amalfitano con polipo, seppia, gamberetti, cozze e vongole, alici di Cetara marinate, pesce spada del Salento marinato e salmone della Norvegia marinato.

Primo di mare

Strigoli con polpo alla pignata e filetto di pomodoro San Marzano

Primo di terra

Agnolotti piemontesi al brasato di Barolo

Secondi di mare

Filetto di salmone con salmoriglio di erbe aromatiche e pepe rosa in crosta di millefoglie

Frittura di paranza dell'Adriatico

Sformato di verdure e formaggio

Secondi di terra

Noce di vitello al forno glassato con salsa di rosmarino e salvia

Cosciotto di maialino arrosto sotto coperta di pancetta nostrana

Patate novelle al forno

Buffet di frutta di stagione fresca e secca

Buffet di dolci con Zuccotto alla zuppa inglese e Panettone con trilogy di creme

Bevande

Acqua con gas e naturale, vino doc Cantine Marchesi di Barolo

Caffè

Liquori della costiera

Costo

Adulti € 70,00

Bimbi 5/10 anni € 35,00 – Bimbi 1/4 anni € 15,00

Caparra per prenotazione € 20,00 cad/uno