

PRANZO DI NATALE

2018

GRAN GALA' 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 rana pescatrice, vongole, pomodorini pachino e salsa di basilico

PRIMO DI TERRA

Crespelle ripiene con macinata rustica e funghi pioppini della pianura

SECONDO DI MARE

Filetto di salmone con salmoriglio di erbe aromatiche e pepe rosa in crosta di millefoglie
Frittura di paranza dell'Adriatico
Verdure d'inverno al vapore

SECONDO 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

Torta Merry Christmas 2018 e Buffet di bigné al cioccolato

BEVANDE

Acqua con gas e naturale, vini doc selezione Green Park
Caffè e liquori della costiera

MENU € 60,00

Bimbi 5/10 anni € 30,00 – Bimbi 1/4 anni € 10,00

Caparra per prenotazione € 10,00 cad/uno