



New Year's Eve *menu*

Aperitivo di benvenuto con flûte di prosecco e finger food:

Vellutata di topinambur con gamberetti rosa e croccante di mollica al timo e limone

Cilindro di zucchine con burrata cilentana e guancialetto croccante

Caponata di verdure con couscous allo zafferano

Antipasti

Gioielli del Mar Mediterraneo con crudité di verdure all'olio e limone

Primi

Gemelli con carciofi violetto, speck croccante, fonduta di formaggio asiago ed erba cipollina

Calamarata di Gragnano con mazzancolle locali coulis di datterino giallo, olive di Gaeta e prezzemolo riccio

Secondi

Filetto di spigola con petali di zucchine e mandorle tostate con sale Maldon servita con gratin di patate al profumo di tartufo

Dolci

Semifreddo al torroncino mandorlato con granella di cioccolato fondente

Aspettando la mezzanotte:

Lenticchie e cotechino

Panettone e pandoro con crema chantilly e cioccolato caldo

Flûte di spumate

Acqua minerale e caffè inclusi

Una bottiglia di vino bianco o rosso inclusa ogni quattro persone





New Year's Eve *menu*

Welcome aperitif with a glass of prosecco and finger food:

Jerusalem artichoke cream with pink shrimp and crunchy breadcrumbs

Zucchini cylinder with Cilento burrata and crispy bacon

Vegetable caponata with saffron couscous

Appetizer

Jewels of the Mediterranean Sea with raw vegetables in olive oil and lemon

First course

Gemelli with purple artichokes, crispy speck, Asiago cheese fondue, and chives

Calamarata from Gragnano with local prawns, yellow tomato coulis, Gaeta olives, and curly parsley

Main course

Sea bass fillet with zucchini petals and toasted almonds with Maldon salt, served with truffle-infused potato gratin

Dessert

Almond nougat parfait with dark chocolate chips

Waiting Midnight:

Lentils and cotechino

Panettone and Pandoro with Chantilly cream and hot chocolate

Flûte of sparkling wine

Water and coffee included

One bottle of white or red wine included for every four people

