

Capodanno

Aperitivo di benvenuto:

Olive all'ascolana, fritturine di totani e gamberi, crescina, broccoletti e alice

Bollicine:

Prosecco DOCG Bosco di Gica Az. Adami

Antipasti:

Carpaccio di spigola, pinoli e uva sultanina

Salmone marinato e tartare di tonno all'arancia

Coda di rospo in crosta di guanciaie, purè di cardi e zafferano di Navelli

Lenticchie di Castelluccio al radicchio e calamari scottati al vin brulé

Primi piatti:

Risotto Carnaroli all'aragosta.

Gnocchi di ricotta e taleggio, gratin di parmigiano e tartufo nero pregiato.

Secondo piatto:

Filetto di vitello al profumo di lardo in salsa di tartufo e involtino di verza.

Dolci:

Bignè alla nocciola e cioccolato all'anice verde di Castignano

Uva Italia e Clementine di Sicilia e dolci natalizi

Cantina:

Offida Pecorino DOCG Artemisia Az. Tenuta Spinelli

Rosso Piceno Superiore Picus Az. Simone Capecci

Moscato D'Asti DOCG Dogliotti 1870 Castagnole delle Lanze

€ 90,00 a persona

Chef Executive: Sig. Emilio Pasqualini