

O i M a r ì

Cena di San Silvestro

E per finire...

Ostrica Bretagna e Franciacorta

Sgombro in Ciliegia

Sgombro Glassato alla Rapa Rossa e Caramello di Tropea

Mediterraneo

Polpo, Maialino Nero Lucano e Dattero

RiccioCapriccio

Spaghettoni Felicetti alla Bottarga di Riccio e Spuma di Carciofo al Sale e Curcuma in Tubero

Coccole

Ravioli di Ricotta al Bergamotto con Caldo di Aragosta

Vattelappesca nell'orto

Gnocco di Seppia con Cuore di Baccalà in Salsa dell'orto e Ciuffetti di Bufala alla Menta

Nero Esotico

Cheesecake al Cioccolato Fondente Belga 72% con Maracuja

E per iniziare...

Zampone Fresco con Lenticchie di Pantelleria

Panettone " Caputo "

€ 80,00

Vino Escluso

Il menù è inteso uguale per tutti gli ospiti, adulti e bambini. Le prenotazioni saranno confermate solo al momento del ricevimento della caparra di € 40,00 a persona. Sarà possibile disdire entro **MERCOLEDI' 27 DICEMBRE**, oltre questa data la caparra verrà trattenuta.