

31 Dicembre 2017

Il menu'

- *SEPPIA IN FONDUTA DI BRIE' E BROCCOLI*
- *ROMBETTI DI SALMONE TOSTATO CON MANDORLE CROCCANTI*
- *GAMBERONI CON PINZIMONIO DI VERDURE AL VAPORE*
- *SEPPIOLINE FRITTE CON CONFETTURA DI TROPEA E FILATURE DI CARMELLO*
- *MEZZO PACCHERO RUMMO CON MAZZANCOLLI E MOLLUSCHI DELL'ADRIATICO SFUMATA AL PROSECCO*
- *CALAMARO RIPIENO (olive taggiasche , pinoli , uvetta , acciughe) CON SCAROLA STUFATA IN CAPPOTTO DI SCAMORZA AFFUMICATA*
- *CAPPASANTA ALLA PIASTRA CON JULIENNE DI PORCINO FRESCO*
 - *CANESTRINI GRATINATI CON FARINA DI MAIS*

Il dolce

CIALDE DI PASTAFROLLA CON CREMA ALLO ZABAIONE E FRUTTI DI BOSCO CAMELLATI

BRINDISI DI MEZZANOTTE

Euro 50,00 a persona bevande escluse