



MENU CAPODANNO

31.12.18

Il piccolo entrè con calice di Champagne

Gli Antipasti

La crudità di pesce:

Il Gambero rosso di Sicilia con burrata Campana, carpaccio di ricciola su letto di soncino, battuta di tonno alla Ceviche e granita al Negroni

La millefoglie con foie grass e marmellata di cipolla rossa di Tropea

Primi

I paccheri di Gragnano all'Astice del mediterraneo, pomodorini pachino, basilico e pinoli

Il risotto "Acquerello" biologico con fegatini e cipolla rossa

Secondi

Il filetto di Orata spadellato alla ligure con verdure di stagione e lenticchie

Desserts

Il tris di dessert della tradizione

Il caffè e la piccola pasticceria

Bottiglia di Champagne inclusa

Possibilità di soggiornare nelle ampie e confortevoli camere con pacchetto esclusivo