



MENÙ DI CAPODANNO

Aperitivo dello Chef

Antipasti

Ostriche, tartufi di mare.

Astice in tempura, maionese agli agrumi.

Primi

Spaghettone al King Crub.

Tortello, baccalà, guazzetto di vongole,
pomodoro giallo e maggiorana.

Secondo

Trancio di pescato del giorno, crema di
patate al limone e verdure dell'orto.

Dolci

Espresso napoletano.

Panettone, struffoli, roccocò.

A mezzanotte

Cotechino e lenticchie.

€ 200,00 a persona.

Bottiglia di G. H. Mumm ogni 2 persone.

Durante la serata musica live
dei Sud 58 e a seguire Dj Set.

NORO
NOT ONLY A RESTAURANT