



New Year's Eve

M E N U

APERITIVO

Aperitivo a Giro Braccio

Canapè con mousse di fagioli, cozze marinate e noce

Pralina di ceci, tofu e maionese di soia alla barbabietola

Tartare di manzo con salsa bernese e castagne

Bollicina: Metodo Classico Brut Rosè Cerrus di Fattoria del Cerro

ANTIPASTI

Rotolino di tonno e cernia, marmellata di cipolla di Tropea, gelatina di datterino giallo, cimette di cavolo romano e salsa guacamole

Centro Tavola: morsetto di baccalà fritto, insalata di polpo e patate, spada marinato in aspretto di lamponi, culotta di bocconcini di mozzarella di Bufala.

PRIMI PIATTI

Paccheri con cuore morbido di gamberi e scampi, bisque di crostacei e crema topinambur

Tortello farcito di fricandò affumicato e verza, ristretto di vitello, cracker di prosciutto crudo e lamelle di provolone del Monaco

SECONDO PIATTO

Pezzogna confit glassata con il suo fumetto e friarielli in 2 consistenze

VESUVIO ROOF
BAR & RESTAURANT

by "UNA cucina"





New Year's Eve

M E N U

PRE DESSERT

Cremino ai tre cioccolati con arancia e biscuit alla nocciola

GRAN BUFFET DEI DOLCI

Struffoli miele e confettini, Sfogliatelle ricce e frolle mignon, Cassatina siciliana, Pastiera Napoletana, Caprese al cioccolato e mandorle, Pasticceria secca della nostra Tradizione, Ananas e frutta secca
Panettone con frutta candita e Pandoro

Cotechino e lenticchie

Acqua Naturale & Frizzante

Brindisi: Franciacorta Brut DOCG

Vino Bianco : Chardonnay Villa Russiz Doc

Vino Rosso : Merlot di Villa Russiz Villa Russiz

€ 230.00 per persona - Adulti

VESUVIO ROOF
BAR & RESTAURANT

by "UNA cucina"





New Year's Eve

M E N U

Menù bambini 5/11 anni

Antipasti

Crocchette di patate, piccoli arancini fritti
Panatina di prosciutto cotto con insalatina di pomodorini

Primo Piatto

Gnocchi alla Sorrentina

Secondo Piatto

Hamburger alla piastra con patatine fritte

Dolce

Tortino al Cioccolato con fiocco di gelato

€ 85,00 p.p.

VESUVIO ROOF
BAR & RESTAURANT

by "UNA cucina"

