

menu capodanno

Tartare di gamberi “Rosso di Mazara” in veste di rucola selvatica, melograno e mozzarella di bufala Az. Agr. Realacci

Polpo al vino saltato all’asprinio d’Aversa, con sedano, patate all’aneto e pomodori secchi San Marzano

Carpaccio di branzino con puntarelle in agrodolce e arance Tarocco bio

Pizze fritte di baccalà con maionese al basilico fatta in casa e limone della costiera amalfitana



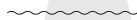
Cavatelli da farina di semola e di farina di grano arso bio, fatti in casa, con coda di rospo, calamari, e gamberi rossi



Filetto di rombo su crema di fagioli rossi del Pantano di Pignola presidio Slow Food, funghi porcini e porro croccante



Torta nera con cioccolato Claudio Corallo, Brunello di Montalcino Casanova di Neri, peperoncino e fragoline di bosco



Alle h 00:00

Calice di Franciacorta Cá del Bosco Cuvée Prestige e lenticchie di Castelluccio





New years eve menu

“Rosso di Mazara” prawn tartare dressed with wild arugula, pomegranate and buffalo mozzarella from Azienda Agricola Realacci

Octopus sautéed with the typical tart grapes from Aversa (asprinio d’Aversa), celery, dill potatoes and San Marzano dried tomatoes

Sea bass carpaccio with sweet and sour “asparagus chicory” plant and organic Tarocco (blood oranges) oranges

Fried cod pizzas served with homemade basil mayonnaise and Amalfi coast lemons



Cavatelli pasta (meaning “little hollows” to better hold the sauce) made in house using organic semolina flour and burnt wheat flour with monkfish, calamari and red prawns



Fillet of Turbot couched in a bed of paté made from kidney beans from Pantano di Pignola, Slow Food Presidium, porcini mushrooms and crunchy leeks



Black cake, made with Claudio Corallo chocolate, Brunello di Montalcino Casanova di Neri, red chilli pepper and wild strawberries



Alle h 00:00

A glass of Franciacorta Cá del Bosco Cuvée Prestige and Castelluccio lentils



€ 140,00 per person, beverages and wine excluded