

MENÙ

Capodanno

Crudità

Ostiche, Tartufi, Gambero Rosso, Scampi
Accompagnato con bollicine

Antipasti

Tris di mare

(Polipetti alla Luciana, Capesanta Gratinata, Anello di Calamaro ripieno)

Guazzetto di frutti di mare con crostini

Cocktail di gamberi

Zeppoline di Alghe

Bruschetta di Mare

Inaalata di Rinforzo

Primo

Linguine con 1:2 Astice

Secondi

Baccala' dorato e fritto con crema di friarielli

Anguilla dorata e fritta

Dolce

Pastiera Napoletana

Pandoro

Acqua illimitata

1 bottiglia di vino ogni 2 persone

Alla Mezzanotte

Cotechino con Lenticchie

Brindisi con Bollicine

FUOCHI PIROTECNICI

110 Euro a persona

E obbligatorio la prenotazione con acconto

