



# CENONE DI SAN SILVESTRO 2019

*Prosecco di benvenuto*

## ENTRÉE

- *Burrata pugliese con granella di nocciole*  
Burrata with hazelnutz

## ANTIPASTO

- *Cocktail di gamberi* - Shrimps cocktail
- *Tartare di salmone* - Salmon Tartare
- *Tartine al caviale* - Caviar canapés
- *Capesante e castagne glassate al balsamico e alloro* - Scallops and chestnuts glazed with balsamic and laurel

## PRIMI

- *Lumaconi gratinati al forno ripieni di ricotta di Bufala Campana DOP e astice su salsa al pomodoro e zafferano*  
Baked Lumaconi au gratin stuffed with ricotta and lobster with tomato sauce and saffron

## SECONDI

- *Capitone al forno al profumo di alloro accompagnato da parmigiana di melanzane al pesce spada*  
Baked eel with eggplant parmigiana with swordfish

- *Cotechino e lenticchie*  
Cotechino and lentils

## DOLCI

- *Semifreddo al panettone*  
Panettone cold dessert

**€95** a persona

Ogni portata sarà accompagnata da un calice di vino bianco.  
Il menù comprende acqua e caffè.