



CENONE DI FINE ANNO PESCE

Entree

Infuso di tè verde e gin con tramezzino farcito di maionese alle carote e colatura di alici di Cetara

Antipasto

Mazzancolle in panure di pistacchio con mousse di burrata al limone

Zeppola di bignè al salmone con crema di piselli e crumble di cipolla bruciata

Roast beef di tonno con insalata di frutti di bosco

Carpaccio di cernia con carciofi marinati e crostini alla paprika dolce

Primi

Risotto con rana pescatrice asparagi di mare e zafferano

Panciotti all'astice con ciliegino rosso e giallo e crema di porri grigliati

Secondo

Cuore di ricciola con crema di patate burro e salvia, broccoletti e baby carotine caramellate

Lenticchie e Zampone

Dolce

Panettone farcito



CENONE DI FINE ANNO CARNE

Entree

Infuso di tè verde e gin con tramezzino farcito di maionese alle carote e colatura di alici di Cetara

Antipasto

Panelle salsiccia e sanapo

Raviolo di ricotta fritto con polpette di cavallo al sugo

Tartar di fassona con pesto di pomodoro cuore di bue e olio al timo

Canestrello con spuma di gorgonzola e noci e carne salata della valle del Belice

Primi

Risotto agli spinaci e tuma fresca con chips di cotenna

Agnolotti al radicchio con burro affumicato scaglie di pecorino e polvere di funghi cardoncelli

Secondo

Filetto di maialino in crosta di mandorle con crema di patate al tartufo

Lenticchie e Zampone

Dolce

Panettone farcito