

Cenone di Capodanno

L'incontro: Aperitivo di Benvenuto con golosità:

Fiore di zucca ripieno di Baccalà, Polipetti in guazzetto con Polenta arrostita,
Insalatina di Carciofi e Puntarelle su ricotta mantecata!

Antipasto: Vapore Tiepido di Mare e verdure di stagione

Primo Piatto:

Cappelletti di Scampi alle Primizie di Mare, il suo ristretto e crema di Broccoletti

Intermezzo: Bicchierino di crema al Limone

Pesce: Rombo al Timo e Limone, Cavolo Nero e passatina di sedano rapa

Dessert: Aroma Pumpkin Pie

Serviamo l'aperitivo dalle h.20.00 alle h.20.45, inizio del Cenone alle h 21.00