PRANZO DI *Capodanno*

Un nuovo anno merita di essere accolto
con gusto, eleganza e sapori indimenticabili.

Vi invitiamo a celebrare il primo giorno dell'anno
con un percorso gastronomico ricercato,
dove tradizione, creatività e materie prime selezionate
si incontrano in un'esperienza tutta da assaporare.

IL NOSTRO MENÙ

ANTIPASTI

- Tataki di tonno con wakame
- Tartare di salmone affumicato e stracciatella
- Parmigiana di melanzane e caciocavallo
- Burrata affumicata tiepida in cestino di pasta fillo

PRIMI PIATTI

- Fusillone di Gragnano cacio e pepe,
  polpa di ricci e olio di nocciole

SECONDO PIATTO

- Darna di salmone con salsa acidula al dragoncello,
  craquelin di funghi pioppini e asparago al lime

DESSERT

- Tortino al cioccolato fondente e lamponi,
  accompagnato da gelato alla vaniglia

Un viaggio tra mare e terra, sapori autentici
e abbinamenti sorprendenti, per iniziare il nuovo anno
con il piacere della buona tavola.

Il Capodanno è ancora più speciale
quando si condivide.

