

# Gran Gala di Capodanno.

## **Aperitivo di benvenuto**

### **Fregola con arselle**

zafferano e verdurine

### **Gratinato in carta papiro**

Composizione di pesci, molluschi e crostacei  
del nostro mare gratinati con vesuviani e zucchine

### **Agnolotti di pasta fresca**

ripieni di patate e basilico

alla polpa di ricciola con brunoise di verdure

### **Trancio di spigola scottato con elisir di vongole**

Polenta fritta e julienne di calamari epomodorini confit

### **Dolce del buon augurio**

### **Buffet di pasticceria**

con dolci tradizionali, pralinerie e torte,  
pasticceria mignon, dolci al cucchiaio & frutti di stagione

Euro 110,00 per persona selezione bevande e caffè inclusi