



# Pranzo di capodanno 2025

Petit hors d'ouvres caldi e freddi

\* \* \* \* \*

Sfoglia croccante con filetto d'anatra affumicata  
Burratina della valle d'Itria ai profumi di merangola  
Angus con julienne di ananas in agrodolce  
Tortino con crema di zucca gialla e funghetti prataioli  
Gamberi rosa allo zenzero  
Tonno rosso affumicato con catalana di verdure  
Insalatina con riccioli di calamari al lime  
Salmone affumicato al melograno

\* \* \* \* \*

Spaghettoni al granchio imperiale con straccetti di pesce spada e rughetta selvatica  
Nuraghi ai funghi finferli e tartufo bianco con croccantino di cereali

\* \* \* \* \*

Carrè di vitello in crosta di pane con salsa delicata al taleggio  
Dadolata di patate alla paprica dolce e speck  
Perline rosa in agrodolce

\* \* \* \* \*

Carpaccio di ananas al gran marnier

\* \* \* \* \*

Red velvet con frutti di bosco

\* \* \* \* \*

Vini e bevande  
Vini nobili del Salento  
Acqua, bibite, amari e caffè

Prezzo € 75 a pers.

info e prenotazioni:  
0831726221