



Pranzo di capodanno 2025

Petit hors d'ouvres caldi e freddi

* * * * *

Sfoggia 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