

Gran Cenone di San Silvestro

Aperitivo nella nostra cucina

Terrina di fois gras con composta di amarene "zucchero e sole"
Crostino con burro e acciughe
Tartare di raparossa e fagioli di soia con mousse di caprino
Bignè ripieno di mandorla e limone
Blinis con caviale
Spuma di fagioli con ragù di totano
Fior di ricotta
Treccione di mozzarella di bufala campana DOP
Culatello di maialino nero
"Razza Antica" 48 mesi di stagionatura

A tavola

Scorfano marinato... "Acqua pazza"

**

Scampo scottato con grano saraceno, rafano e mandarino

**

Noci di capesante, cremoso di fagioli di Controne,
aglio nero e zuppetta di sedano

**

Fettucelle con ragù di anguilla,
pinoli e pesto di olive e prezzemolo

**

Ravioli ripieni di baccalà, gamberi e funghi

**

Rombo con salsa di ostriche, cipollotti e patate

**

Maialino nero Casertano
con chutney di mela cotogna e bietola

**

Buche de Noel

dopo la Mezzanotte.....

Cotechino e Lenticchie

**

Panettone

Aperitif in our kitchen

Terrine of Foie gras with cherries "sugar and sun" jam
Toast bread with butter and anchovies
Beetroot and soy beans tartare with goat cheese mousse
Cream puffs of almond and lemon filling
Blinis with caviar
Creamy beans with squid ragout
Fresh ricotta cheese
Buffalo mozzarella cheese DOP
Black pig Culatello
"Razza Antica" 48 months of seasoning

Menù

Marinated scorpionfish in "Acqua pazza style"

**

King prawns with buckwheat, horseradish and mandarin

**

Scallops, creamy Controne beans,
black garlic and celery soup

**

"Fettucelle" pasta with eel ragù, pine nuts,
olives and parsley pesto

**

"Gnocchi" stuffed salt cod fish, shrimps
and mushrooms

**

Fgillet of Turbot with oyster sauce, onions and potatoes

**

Variation of black pig
with cotogna apple chutney and chards

**

Buche de Noel

after Midnight.....

Cotechino and Lentils

**

Panettone