



CENONE DI CAPODANNO 2019

Menú di 7 portate.

-----UNO-----

-Degustazione di pesce crudo

Ostriche, Cicale di mare, Gamberi Rossi, Scampi, Tartare Tonno-Mazzancolle)

-----E DUE-----

-Degustazione di pesce cotto

- Capasanta gratinata su Crema di Zucchine alla scapece
- Tortino di Zucchine con baccalà mantecato e capperi di Pantelleria
- Frittatina di Gamberoni su vellutata di zucca
- Granseola bollita olio e limone

-----E TRE-----

- Ravioli ripieni al branzino al profumo dei limoni di Amalfi

-----E QUATTRO-----

- Astice e Scamponi reali bolliti alla catalana con chips di verdure in pastella

-----E CINQUE-----

- Branzino gratinato e marinato alla menta su crema di zucchine alla scapece

-----E SEI-----

- Fruttini ripieni di gelato artigianale

-----E SETTE-----

- Selezione di dolci di casa nostra

Sarà offerto un piccolo benvenuto della casa accompagnato
Dal cocktail "WLC 2019".

160€ a Persona bibite incluse, Vini esclusi.



NEW YEAR'S EVE 2019

7 COURSES MENÙ

—————ONE—————

Selection of raw mix Fish

(Oyster, red prawns, Squills, Shrimp, Scallop, Tuna Tartare and Prawns Tartare)

—————AND TWO—————

Selection of Cooked Mix Fish

- Gratinated Scalops on Creamed zucchini and mint
- Baked prawns in mini pasta pie on Creamed Pumpkin
- Zucchini Pie Filled with Cod and Capers
- Boiled crab salad in olive oil and lemon sauce

—————AND THREE—————

- Ravioli Filled with Bass Sautéed in Amalfi Lemon Sauce

—————AND FOUR—————

- Lobster, and Royal Scampi boiled in Rucola, Tropea's Onions and Balsamic dressing with Tempura Vegetables

—————AND FIVE—————

- Gratinated Seabass and marinated on Creamed Zucchini and Mint

—————AND SIX—————

- Home Made Ice cream in their fruit skin

—————AND SEVEN—————

- Selection of tipycal Dessert from southern Italy

It will be offered a small welcome starter with the cocktail "WLC2019"
160€ for person drinks included, wines not included.