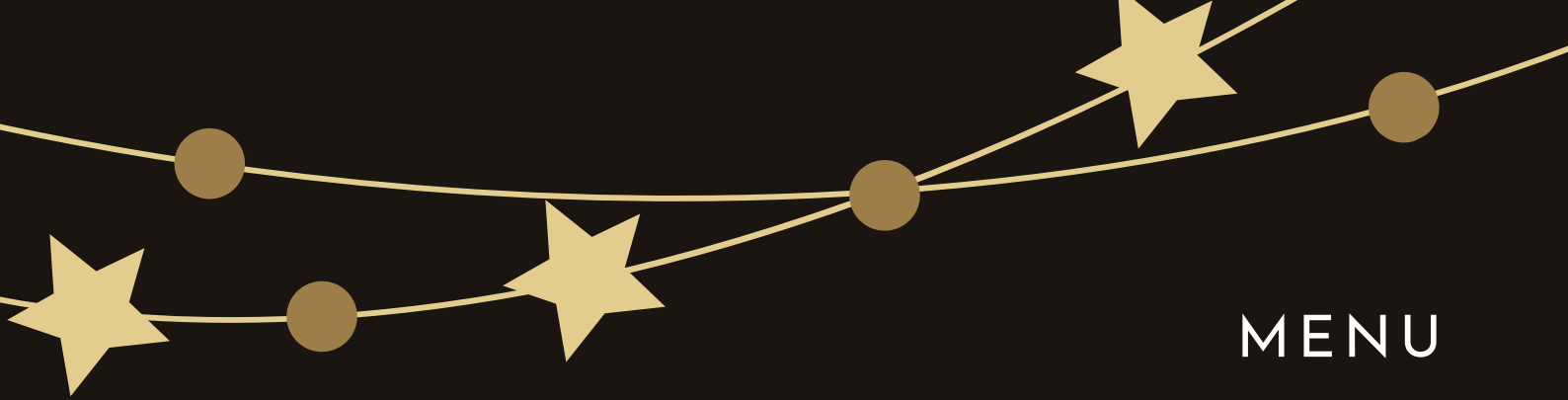




MENU

CAPODANNO

Antipasti

FINISSIMA DI TONNO FUMÉ CON DADOLATA DI MANGO E DRESSING AL CARAMELLO SALATO
GAMBERI E TOTANO IN INSALATA ALL'OLIO EXTRA V. A LIMONE SORRENTINO
LONZINO DI MAIALINO MARINATO CON CIPOLLE ROSSE DI TROPEA, BERGAMOTTO E FIOR DI LATTE
GRATIN DI PATATE
STRUDEL DI VERDURE CON RICOTTA E 'NDUJA DI SPILINGA

Primi piatti

RISOTTO CON ZUCCA, BAGOSS, ARANCIO E MANDORLE TOSTATE
PACCHERI ALLA MASTRO BRUNO CON RICCIOLA, CALAMARETTI E DATTERINI GIALLI E ROSSI

Secondi piatti

FILETTO DI SCORFANO CON POMODORINI, CAPPERI DI LIPARI E OLIVE TAGGIASCHE
COTECHINO E LENTICCHIE DELLA TRADIZIONE

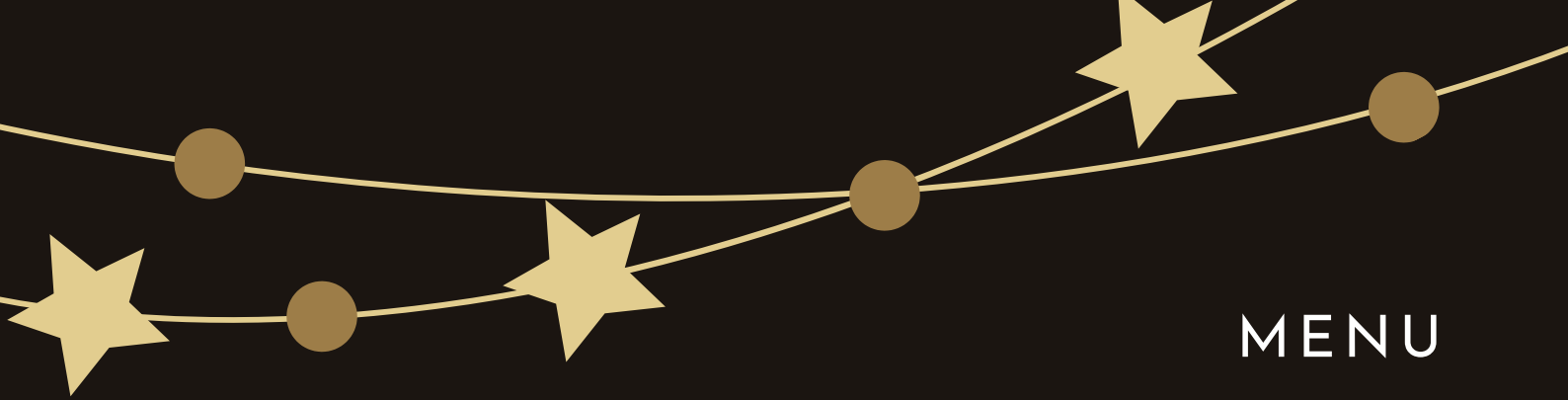
Dolce

SFERA AI SETTE VELI AL CIOCCOLATO E PISTACCHIO SU SPECCHIO DI CREMA ALLA VANIGLIA

Bevande incluse

CAFFÈ
VINO BIANCO E ROSSO DI NOSTRA SELEZIONE
SPUMANTE BRUT
ACQUA MINERALE NATURALE E GASSATA





MENU

NEW YEAR

Antipasti

FINE SMOKED TUNA WITH DICED MANGO AND SALTED CARAMEL DRESSING
SHRIMP AND SQUID SALAD WITH EXTRA VIRGIN OLIVE OIL AND SORRENTO LEMON
MARINATED PORK LOIN WITH TROPEA RED ONIONS, BERGAMOT AND FIOR DI LATTE
POTATO GRATIN
VEGETABLE STRUDEL WITH RICOTTA AND SPILINGA 'NDUJA

First courses

RISOTTO WITH PUMPKIN, BAGOSS CHEESE, ORANGE AND TOASTED ALMONDS
PACCHERI ALLA MASTRO BRUNO WITH AMBERJACK, SQUID AND YELLOW AND RED CHERRY TOMATOES

Second courses

SCORPION FISH FILLET WITH CHERRY TOMATOES, LIPARI CAPERS, AND TAGGIASCA OLIVES
TRADITIONAL COTECHINO AND LENTILS

Sweet

SEVEN-LAYER CHOCOLATE AND PISTACHIO SPHERE ON A VANILLA CREAM MIRROR

Drinks included

COFFEE
WHITE AND RED WINE OF OUR SELECTION
BRUT SPARKLING WINE
NATURAL AND SPARKLING MINERAL WATER

