

# *Cenone di Capodanno 2019*

## *Antipasto Reale del Gargano*

SFOGLIE DI SEPIE

POLPO DI SCOGLIO GRIGLIATO

SALMONE SELVAGGIO AFFUMICATO

COZZE NERE PEPATE ALLA SALENTINA

OSTRICA FINE DE CLAIRE DORATA AL FORNO

SCRIGNO DI SCAMPO AL PROVOLONE CALDO E BASILICO

CAPASANTA IN VELLUTATA DI RAPA ROSSA E PISTACCHIO DI BRONTE

## *Delicatezza di mezzo*

RISO MORBIDO ..GAMBERI ROSSI ..PERLE DI BALSAMICO E TARTUFO NERO

## *Estasi di mare*

ASTICE ATLANTICA SCOTTATA TRA FRUTTI E GERMOGLI

..ROMBO CHIODATO DEL MEDITERRANEO AL FORNO

## *Lenticchie portafortuna*

SORBETTO AL PRIMITIVO DI MANDURIA

## *Dessert*

FRUTTA FRESCA E SECCA

*..Alla mezzanotte .. Dolce Buon 2019!*

*..accompagnato da Champagne Veuve Delletier*

*Caffè ..liquori ..sigari e ..musica!*

*Menù completo con Champagne alla mezzanotte € 125 a persona*