

# MENU CAPODANNO 2018

## *Calice di Champagne*

### *Per iniziare*

#### *Starter*

*Capasanta farcita di mortadella in salsa di pistacchio di Bronte*

#### *Antipasti*

*Scaloppa di foie gras, zucca e sorbetto alla melagrana*

*Baguette di triglia melanzana con gelè di cavolo e puntarelle*

#### *Primi Piatti*

*Risotto con rapa rossa ceviche di branzino asparagi di mare  
"Salicornia" e burrata sfilacciata*

*Ravioli di ricotta del lago di Martignano con purea di cavolfiori  
affumicati e tartufo*

#### *Secondo Piatto*

*Ricciola cotta a bassa temperatura pomodorino giallo del Vesuvio,  
germogli di crescione e spuma d'aria di yuzu*

#### *Pre dessert*

*Gelo di cetriolo e rucola*

#### *Dessert*

*Bavarese di arancia in veste di cioccolato, torrone liquido e nocciole  
croccanti*

#### *Alla mezzanotte*

*Cotechino e lenticchie di Castelluccio*