

# *San Silvestro*

## *31.12.2023*

### *Aperitivo di Benvenuto*

Prosecco e analcolico con finger dello Chef

### *Antipasti*

Capriccio di mare con seppie, polpo e gamberi su crema di zuccina  
allo zenzero e chips di verdure in tempura

Carpaccio di black angus affumicato, salsa al lampone e burrata al  
timo con scaglie di pane casaro

### *Primi Piatti*

Risottino Carnaroli ai nobili crostacei, la loro essenza e  
germogli di sakura

Cappelli D'Angelo al pesto di pistacchio con cuore fondente e spuma di  
carota di Polignano e croccante di speck d'anatra affumicato

### *Secondo Piatto*

Trancetto di ombrina rezza del Gargano cotta al vapore, tagliatella di  
verdure marinate all'aceto di mela e terra di olive

### *Dessert*

Ventaglio di frutta con La piccola Charlotte ai  
frutti tropicali su salsa al caramello

Ore **00:00** come da tradizione lenticchie e  
cotechino a centro tavola

Vini Riserva Dimora Mazzarò, Bevande, Caffetteria e Rosoli

### *Cena con musica e ballo*

costo menu adulti € 100,00

costo menu baby € 50,00