

# Menù Mare

78€ bevande escluse

Entrée di Benvenuto del nostro chef

## ANTIPASTO

Salmone marinato agli agrumi mediterranei,  
con finocchi croccanti, arance e chicchi di melograno

## PRIMO

Fusilloni nostra produzione con delicato ragù di seppia  
arricchito del suo nero, mantecato con olive Leccine,  
capperi nostrani e profumo d'origano

## SECONDO

Filetto di orata freschissima gratinato alle erbe aromatiche e peperone crusco,  
accompagnato da puntarelle con uvetta e pinoli tostati

## A MEZZANOTTE

Grande classico per accogliere il nuovo anno:  
Zampone tradizionale, accompagnato da lenticchie

## DESSERT

Panettone artigianale,  
guarnito da una soffice crema al mascarpone

## SUPPLEMENTO BEVANDE

10€ per persona

Prosecco di Benvenuto

Vino dell'azienda Agricola **Colle Selvaggio** a scelta tra:  
Negramaro, Primitivo, Verdeca, Bombino Nero  
(1 bottiglia ogni 4 persone)

Valdo Valdobbiadene Etichetta Nera Extra Dry  
(1 bottiglia ogni 4 persone)

# Menù Terra

78€ bevande escluse

Entrée di Benvenuto del nostro chef

## ANTIPASTO

Vitellino pregiatissimo al Punto Rosa cotto a bassa temperatura,  
adagiato su raffinata caponata di melanzane ai frutti rossi

## PRIMO

Ravioli di pasta fresca di nostra produzione ripieni di ragù alla Genovese,  
adagiati su una morbida fonduta di Caciocavallo  
e impreziositi da gocce di olio EVO al basilico fresco

## SECONDO

Brasato di guancia di vitello,  
servita con il suo ristretto e un delicato purè di patate montato a regola d'arte

## A MEZZANOTTE

Grande classico per accogliere il nuovo anno:  
Zampone tradizionale, accompagnato da lenticchie

## DESSERT

Panettone artigianale,  
guarnito da una soffice crema al mascarpone

## SUPPLEMENTO BEVANDE 10€ per persona

Prosecco di Benvenuto

Vino dell'azienda Agricola **Colle Selvaggio** a scelta tra:  
Negramaro, Primitivo, Verdecia, Bombino Nero  
(1 bottiglia ogni 4 persone)

Valdo Valdobbiadene Etichetta Nera Extra Dry  
(1 bottiglia ogni 4 persone)



# Menù Vegetariano

78€ bevande escluse

Entrée di Benvenuto del nostro chef

## ANTIPASTO

Elegante vellutata di zucca di stagione,  
servita con semi di zucca tostati e quenelle di ricotta fresca

## PRIMO

Orecchiette in crosta:

Orecchiette di semola fresche condite con una tagliata di verdure,  
mantecate con fonduta di Parmigiano e funghi champignon,  
servite in un cestino di formaggio

## SECONDO

Barchetta di parmigiana di melanzane della tradizione pugliese,  
in salsa di pomodoro e basilico fresco

## A MEZZANOTTE

Lenticchie per accogliere il nuovo anno

## DESSERT

Panettone artigianale,  
guarnito da una soffice crema al mascarpone

SUPPLEMENTO BEVANDE  
10€ per persona

Prosecco di Benvenuto

Vino dell'azienda Agricola **Colle Selvaggio** a scelta tra:  
Negramaro, Primitivo, Verdeca, Bombino Nero  
(1 bottiglia ogni 4 persone)

Valdo Valdobbiadene Etichetta Nera Extra Dry  
(1 bottiglia ogni 4 persone)

Cenone di  
**SAN SILVESTRO**

# Menù baby

Bevande Escluse - 40€ per persona

Entrée di Benvenuto del nostro chef

## FRITTURINE MISTE

Panzerottini e Polpette della tradizione  
Crocchette di patate

## PRIMO

Orecchiette fresche fatte in casa della tradizione pugliese,  
al sugo di pomodoro e basilico

## SECONDO

Cotoletta di pollo croccante e patatine fritte

## DOLCE

Pandoro al cioccolato

## ZAMPONE E LENTICCHIE

Per accogliere il nuovo anno

## Bevande Incluse - 5€ per persona

Acqua panna naturale, San Pellegrino frizzante, Coca Cola,  
Coca cola Zero, Fanta, Sprite, Estathé Pesca, Estathé Limone