



Menu
31 december 2007

Aperitivo Ziro

*Moscardini croccanti, salsa chutney
indivia riccia alle papacelle e capperi in fiore*

Gamberone in crosta di semi di papavero con schiuma di calamari

*Risotto gamberi e mele annurche
al profumo di cannella mantecato al taleggio dop*

*Raviolo ripieni di zucchine e calamari
su fonduta di provola di Agerola*

Linguine scampi e vongole su crema di ceci di spello

*Filetto di pesce fresco farcito con scarole uva, passa e pinoli
in guazzetto di riccio di mare e pomodorini del pendolo*

Sorbetto al mandarino con profumo di menta piperita

*Semifreddo al pandoro con cuore al marc di Champagne,
crema alla nocciola calda e sorbetto all'arancio*

Chef Giuseppe Ruotolo

€ 150,00 acqua, caffè e vini inclusi