

# MENÙ

Opening Show

Aperitivo dal tavolo dello Chef con Alessandro Circiello con bollicina Bellavista  
(verranno proposti diversi aperitivi caldi e freddi spiegati dal tavolo dello chef in sala agli ospiti)

Baccala' con finocchi, arance, olive di gaeta ed emulsione di melagrana

Petto d'anatra con gelatina al vino porto, sfera di foie gras ed erbe di campo

Ravioli farciti con gamberi e capesante, su emulsione di zucca e formaggio erborinato

Maccheroncini di pasta fresca con guanciola di manzo al vino rosso, funghi galletti e fave di cacao

Trancio di cernia con croccante al pistacchio, puntarelle e alici di cetara al succo di mandarino

Sfera fredda al panettone, datteri e zabaione al marsala

Selezione di Pandoro artigianale e Panettone con lievito naturale

Torrone Nurzia

Cotechino e lenticchie e Brindisi di Mezzanotte