

## MENÙ PER VEGAN , VEGETARIANI, SENZA GLUTINE, SENZA ALLERGENI

- Fiori di zucca farciti con patate viola, arance ed emulsione alla melagrana
- Sformatino di zucca con fondente al pomodoro e timo limonato
- Risotto mantecato al pesto leggero di basilico, polvere di olive di Gaeta e germogli
- Maccheronici di pasta fresca mantecati con funghi galletti e fave di cacao
- Medaglioni di rape rosse dorate al pistacchio con puntarelle marinate al succo di mandarino e menta
- Cubi di frutta spiedinati al rosmarino, spadellati con succo d'uva e Bellavista

## MENÙ SOLO PESCE

- Baccalà con finocchi, arance, olive di gaeta ed emulsione di melagrana
- gamberi rossi marinati agli agrumi, radice di prezzemolo e limone di Amalfi
- Ravioli farciti con gamberi e capesante, sue emulsione di zucca e formaggio erborinato
- Maccheroncini mantecati con cicoria, baccalà 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 • Coccetti di Lenticchie e Cotechino della Tradizione

## MENÙ SOLO CARNE

- Carpaccio di manzo con mosaico di verdure cotte e crude
- Petto d'anatra con gelatina al vino porto, sfera di foie gras ed erbe di campo
- risotto mantecato al pesto leggero di basilico, polvere di olive di Gaeta e germogli
- Maccheroncini di pasta fresca con guanciola di manzo al vino rosso, funghi galletti e fave di cacao
- Medaglione di manzo gratinato al pistacchio e puntarelle marinate al succo di mandarino
- Sfera fredda al panettone, datteri e zabaione al marsala
- Selezione di pandoro artigianale e panettone con lievito naturale, torrone Nurzia
- Coccetti di Lenticchie e Cotechino della Tradizione

LE CERTIFICAZIONI

