



**MENU' DI SAN SILVESTRO MERCOLEDI 31 DICEMBRE 2014 ORE 19,30**

## MENU' PESCE

PROSECCO DI BENVENUTO TERRESACRE

### ANTIPASTO

TORTINO DI BACCALA' E PEPERONI  
SPIEDONE DI CAPESANTA E VEGETALI  
GAMBERONE SOFFIATO ALLE NOCI  
TRIFOLATA DI PIOVRA E OLIVE TAGGIASCHE SU POLENTINA BIANCA

### PRIMI PIATTI

RISOTTO AGLI SCAMPI, LIMONE E CLOROFILLA DI SPINACI  
CANNOLO CROCCANTE AL SALMONE E PESCATRICE CON CREMA ALLE VONGOLE

### SECONDI PIATTI

ROTOLO DI BRANZINO ALLA ZUCCA E PINOLI  
CON COULIS DI GRANCHIO REALE E RAGU' DI GAMBERI  
TIMBALLETTA DI CASTAGNE E PATATE IN CAMICIA DI VERZA

PRE-DESSERT: CREMA ALL'ARANCIA E AURUM CON CROCCANTE DI AMARETTO

DESSERT: ZUCCOTTO AI TRE CIOCCOLATI, PERLA AL RUM E  
MOSAICO DI FRUTTA CON GOCCE DI RIDUZIONE AL MELOGRANO

VINI: OROVITE MOLISE TREBBIANO D.O.C. TERRESACRE  
NERAVITE MOLISE ROSSO D.O.C. TERRESACRE

SPUMANTE: CALANTHA (BEL FIORE) TERRESACRE

BEVANDE: MISTE  
CAFFE' : SI

FESTEGGIANDO IL NUOVO ANNO: ZAMPONE E LENTICCHIE, PENNETTE  
FRUTTA FRESCA E SECCA, DOLCETTI DELLA TRADIZIONE

MUSICA DAL VIVO

PREZZO : € 80,00 A PERSONA



**MENU' DI SAN SILVESTRO MERCOLEDI 31 DICEMBRE 2014 ORE 19,30**

## **MENU' CARNE**

PROSECCO DI BENVENUTO TERRESACRE

### **ANTIPASTO**

TAGLIATA DI ANATRA SU POLENTINA BIANCA,  
INVOLTINO DI MANZO E MIELE,  
MEZZA SFERA DI PARMIGIANA  
STRUDEL ALLO SPECK CON RADICCHIO E TALEGGIO

### **PRIMI PIATTI**

RISOTTO ALLA ZUCCA CON CREMA DI PORCINI E GUANCIALE CROCCANTE

CANNOLO CROCCANTE AL BRASATO E VERDURE SU CREMA DI NOCI

### **SECONDI PIATTI**

CARRE' D'AGNELLO AL GINEPRO E MAIALINO ALLA BIRRA  
TIMBALLETTO DI CASTAGNE E PATATE IN CAMICIA DI VERZA

**PRE-DESSERT:** CREMA ALL'ARANCIA E AURUM CON CROCCANTE DI AMARETTO

**DESSERT:** ZUCCOTTO AI TRE CIOCCOLATI, PERLA AL RUM E  
MOSAICO DI FRUTTA CON GOCCE DI RIDUZIONE AL MELOGRANO

**VINI:** OROVITE MOLISE TREBBIANO D.O.C. TERRESACRE  
NERAVITE MOLISE ROSSO D.O.C. TERRESACRE

**SPUMANTE:** CALANTHA (BEL FIORE) TERRESACRE

BEVANDE: MISTE  
CAFFE' : SI

**FESTEGGIANDO IL NUOVO ANNO:** ZAMPONE E LENTICCHIE, PENNETTE  
FRUTTA FRESCA E SECCA, DOLCETTI DELLA TRADIZIONE

**MUSICA DAL VIVO**

**PREZZO: € 80,00 A PERSONA**