



Ricevimenti - Meeting - Hotel

Vivi con noi il 25....

Tombolata musicale con l'attore teatrale Franco Gaetano

Entrée:

Fiore di zucca ripieno

Crocchè artigianale con mortadella di Bologna e cenere di pistacchi croccanti

Triangolino tostato di polenta con lardo di colonnata

Timballo di melanzane con ragù napoletano

Centro tavola:

Zizza di pacchiana

Primi:

Minestra maritata

Pappardelle con funghi e salsiccia

Secondo:

Filetto di maialino con petali di patate e piselli al guanciale

Dessert:

Carpaccio di ananas con coulis di frutti di bosco

Ricce e frolle

Fontana di cioccolato con bon bon e ciambelle calde

Beverage:

Acqua

Piedirosso Campi Flegrei D.O.P. Cantine Federiciane

Caffè o amaro

Capodanno 2024

Starter:

Cruditè di gioielli del mare con limoni di Procida su ghiaccio pile

*Cuore di baccalà con lamelle di mandorle d'Avola croccanti e gamberone imperiale in
crosta di riso soffiato con scarola alla partenopea*

Mains:

Scialatielli home made con astice e pomodorini del Vesuvio

Fazzoletto con mozzarella di bufala, basilico e pomodorino secco

Millefoglie di branzino alla caprese

Dessert:

Panna cotta alla vaniglia con coulis di frutti di bosco

Dopo la mezzanotte:

Cotechino con lenticchie

Panettone artigianale

Vini:

Greco di tufo D.o.e.g. Fanti di San Gregorio

Ferrari Brut Trento Doc Maximum Blanc De Blanc

La straordinaria musicalità del SOLEA GROUP ci condurrà alla mezzanotte

Dalla nostra terrazza godremo del suggestivo spettacolo di fuochi pirotecnici ...non solo i nostri ma di tutto il golfo fino alle isole. E la serata continua...con cornetti e graffette calde