

"Cenone di capodanno 2010"

Aperitivo con quiche, uva e olive.

Antipasto : Cestini di pasta sfoglia con lenticchie,
Crostone alle vongole, Ostriche,
insalata di polpo.

Primi : Lasagne ai porcini con crema di porri,
Tagliolini al té verde all'astice.

Secondi: Pescato del giorno con patate al forno,
Gamberoni lardellati e misticanza.

Dessert: Torta caprese con fonduta di cioccolato,
prosecco e caffè.

Vini: Le Fontanelle Montalpruno Docg 2008.
Sannio Falanghina Paterno Doc 2009.

Prezzo a persona € 45,00

E' gradita la prenotazione