



MENÙ 31 DICEMBRE 2019

Welcome Frizz

Croissant ai 5 cereali con tartare di gambero rosso di Mazzara
Stracciatella e Pesto di Olive Nere

“ La Rosa e il Mare “

Salmone Marinato alla Rapa Rossa
Spigola Marinata agli Agrumi
Ombrina Marinata Zenzero e Rosmarino
Crumble di Nocciole e Grandine di Melograno

Chicco nano, Polpa d'astice Polvere di Limone burro al
pino Mugo e Gelato al Mascarpone e sedano Bianco di Sperlonga

Scrigno del Paradiso

Fagottino Funghi Porcini, Castagne e Ricotta infornata, Coulis alla Zucca
Chioggiana e Ristretto al Primitivo di Manduria

Rubik del Dio Nettuno

Tonno Rosso, Salmone Bianco e Pesce Spada , geleè di Rucola e Mandarino
Cinese Cristallizzato

Piatto Esau

Lenticchie e Cotechino

Sorbetto al Mirtillo nero e Cocco

Dessert

3-2-1 Boom !

Sfera di Cioccolato Bavarese al Pistacchio e Cuor di Caramello su
Crema Inglese e Maracuja

Panettone Artigianale del Pasticciere

Vini e Spumanti Selezione della Puglia Cantina del Gran Paradiso

MENÙ 1 GENNAIO 2020

Apulia red Wine e Verdurine Croccanti in Tempura

Veli di maialino Pirottato alle erbe fini, Insalatina Valeriana Croccante e Noci
Filangè di Finocchio e Arance di Vico del Gargano

Garganello funghi Porcini Tartufo nero e Fonduta al Caciocavallo Podolico

Tortello Verde al Formaggio di Fossa in Consommè di Cappone

Cosciotto di Agnello Farcito con Purea di Fave di Carpino, Castelmagno e
Misticanza di Verdurine
all'olio di Oliva e Aceto di Lampone

Bufalina Pesto di Rucola Pepe Nero e Fichi Caramellati

Millefoglie con Crema Chantilly Variegata alla Nutella
Fragole e Riduzione al Moscato e Anice Stellato

Panettone Artigianale Della Tradizione

Vini e Spumanti Selezione della Puglia Cantina del Gran Paradiso