

Cenone di Capodanno

Il Menù del Cenone

2016

Aperitivo di benvenuto

Tartare di salmone, ostrica cruda
e arancina di pesce home Made.
Bollicine di benvenuto.

Antipasto

Tagliatella di seppia, frutto della passione,
noci e caviale.

Primo piatto

Raviolo al gambero rosso, zucca broccoletti e bottarga.

Secondo

Involtini di baccalà al guanciale, crema di patate
al sentore di tartufo nero.

Dolce

Fantasie dello Chef Mario
Brindisi di fine anno.

Zampone e lenticchie

100 euro a persona

acqua, bibite, caffè e liquore compresi.
vino: Vermentino di Gallura d.o.c.g "Josè"
Azienda Poderi Parpiniello.
(1 bottiglia ogni 2 persone)

Musica e Intrattenimento a cura di
Sara Williams

Via Salere, 15, Formia(LT)
Presso il Porticciolo Romano di Gianola

0771 72 3113 | +39 393 901 2195

Prenotazione Preferibilmente su Whatsapp





Capodanno da Asporto.

2016

Il Menù

Antipasto

Insalata di mare, salmone, alici, gamberi in olio evo e Limone .

Primo piatto

Cannelloni ai crostacei agli agrumi e broccolo romano.

Secondo

Bocconcini di baccalà al guanciale con patate e mazzancolle al forno.

Dolce della nostra pasticceria

Zampone e lenticchie

48 euro a persona

Via Salere, 15, Formia(LT)
Presso il Porticciolo Romano di Gianola

0771 72 3113 | +39 393 901 2195

Prenotazione Preferibilmente su Whatsapp





Pranzo del 25 dicembre

Il Menù di Natale

Aperitivo

Tartare di filetto di bufala, bon bon di gambero e broccolo romano, baccalà fritto.

Bollicine di benvenuto.

Antipasto

Insalata di rinforzo di baccalà in olio cottura.

Primi Piatti

Fusilloni al pistacchio, gambero rosso e stracciatella di bufala al limone.

Bauletti ripieni di stracotto all'aglianico e mela annurca.

Secondo Piatto

Trancio di cernia e mazzancolle al forno, carciofo alla romana, la sua spuma e demiglace.

Pre-dessert "Come a Casa"

Frutta secca, clementine e mandarini.

Dolce

Il panettone artigianale "pasticceria Amedeo".

65 euro a persona.

Acqua, bibite e caffè compresi.

Vini e Liquori esclusi.

Via Salere, 15, Formia(LT)
Presso il Porticciolo Romano di Gianola
0771 72 3113 | +39 393 901 2195
Prenotazione Preferibilmente su Whatsapp

