

# Grand Gala di San Silvestro

31/12/2017 – Ore 20.00

Ristorante Nettuno

*Aperitivo Cocktail di buon augurio con Prosecco e Finger foods  
Delizie da mangiare con le mani*

*A seguire.....*

*Mazzancolle croccante con ananas fumé e valeriana  
Soppressa di polipo con insalatina di campo e balsamico invecchiato*

*Risotto carnaroli allo zafferano di Navelli con julienne di carciofi e calamaretti fritti  
Bottoni di rapa rossa ripieni di gamberi in salsa di tartufo nero*

*Filetto di ricciola in crosta di pane saporito con purea di zucca allo champagne  
E cozza locale gratinata*

*Mousse al Cioccolato e Mandarino  
Mini cheesecake con pera e castagne*

*Il Buffet delle Feste  
Frutta fresca di stagione, Frutta secca , Struffoli al miele,  
Panettone Classico e Pandoro*

*A mezzanotte  
Cotechino e Lenticchie*



**Mar Hotel**  
**Alimuri**

*Lo Chef Luigi Cavace e il suo Team, augurano Buon Anno*

# *Pranzo di Capodanno*

*1 Gennaio 2017 - ore 12.30*

## *Antipasto della Casa*

*Prosciutto Irpino, Mozzarella Sorrentina, Pancetta arrotolata,  
Bruschettina, Verdure grigliate.*

*Centrotavola della tradizione locale con  
Sgagliuozzoli di polenta fritta, Verdure castellate, fritteline di Alghe  
E mele in tempura*

## *Cannelloni alla Sorrentina fatti in casa*

*con magro di vitellone e ricotta in salsa di San Marzano*

## *Tacchino al Forno glassato al Fiano di Avellino*

*Con tortino di patate alle madorle e involtino di scarola maritato*

*Tronchetto Tradizionale con Crema Gianduia e mandorle pralinate*

## *Il Buffet delle Feste*

*Frutta fresca di stagione, Frutta secca , Struffoli al miele,  
Panettone Classico e Pandoro*



*La direzione e tutto lo staff augurano alla gentile clientela un 2018 prospero e sereno.*

# Grand Gala di San Silvestro

31/12/2017 – Ore 20.00

Ristorante Nettuno

( Menu senza Pesce )

*Aperitivo Cocktail di buon augurio con Prosecco e Finger foods*

*Delizie da mangiare con le mani*

*A seguire.....*

*Cono di Bresaola punta d'anca, con spuma di formaggio*

*Su letto di valeriana con crème freches*

*Risotto carnaroli allo zafferano di Navelli con julienne di carciofi*

*Bottoni di rapa rossa ripieni di provola locale in salsa di tartufo nero*

*Petto d'Anatra alla mela verde con purea di zucca allo champagne e cimette di broccoli*

*Mousse al Cioccolato e Mandarino*

*Mini cheesecake con pera e castagne*

*Il Buffet delle Feste*

*Frutta fresca di stagione, Frutta secca , Struffoli al miele,*

*Panettone Classico e Pandoro*

*A mezzanotte*

*Cotechino e Lenticchie*

