

## MENU CAPODANNO 2019

### PALAZZO BRANCACCIO

#### Le proposte degli Chef

Misticanza al profumo di Tartufo Bianco  
con Salmone e Gamberi in Maionese di The Matcha, Polpa di Granchio e Riso Venere croccante

\*\*\*

Zuppetta di Molluschi con Pomodoro fresco e Crostini

\*\*\*

Ravioli Cacio e Pepe con Arzilla e Broccolo

Risotto con Ostriche, Pesto di Prezzemolo e Lattuga di Mare

Cilindro di Orata con polvere di Mais soffiato, Polenta Taragna e Salsa di Cocco

Flan di Carote e Zenzero / Terrina di Verdure

\*\*\*

Piccoli cocchetti con Cotechino e Lenticchie

\*\*\*

Mimosa al Panettone con Ricotta, Pere e Cioccolato

\*\*\*

Friandise delle Feste