



# CENONE DI SAN SILVESTRO

***I BUONI PROPOSITI.... 2024***

## **Vi accogliamo con:**

Entrée di benvenuto dello Chef

## **a seguire... gli antipasti:**

Spiedino di polpo marinato alla paprika e lime e cotto al barbecue con concassè di pomodoro, capperi e olive taggiasche

\*

Fiore di zucca in tempura ripieno di ricotta di Tramonti, branzino e limone Costa d'Amalfi con dressing al prezzemolo

## **ed ora... i primi:**

Acquerello Vercellese ai crostacei mantecato con burro di centrifuga, lamponi, timo e burrata di Bufala

\*

Gnocchi di patate ai frutti di mare con pomodorini rossi e gialli confit, perle di zucchine e profumo di Sfusato Amalfitano

## **continuiamo con... il secondo:**

Trancio di baccalà al vapore, il suo pil-pil, su zuppeta di lenticchie e crumble di pane profumato alle erbe mediterranee

## **...prendendoVi per la gola:**

Cre moso al cioccolato al latte, panettone all'uvetta e salsa all'arancia e cannella

## **il tutto in compagnia di:**

**COSTA D'AMALFI – TERRE SARACENE**

**Ettore Sammarco**

Amalfi – via L. d'Amalfi, 18/20

Info e prenotazioni: 089872353 – email: [info@locandadelmarinaio.it](mailto:info@locandadelmarinaio.it)

[www.locandadelmarinaio.it](http://www.locandadelmarinaio.it)