

CENONE DI SAN SILVESTRO

L'ULTIMO DELL'ANNO AD AMALFI *AMALFI NEW YEAR'S EVE....*

Il "Benvenuto" dello Chef accompagnato da..... "Elisir della fortuna"
The Chef's Welcome accompanied by....."Fortune elisir"

DALLA BRACE - FROM THE EMBERS

Polpo alla brace e mazzancolle al vapore su misticanza di campo,
crostini di pane e dressing olio, capperi e limone

*Roasted octopus and steamed prawns on a mixed field salad,
bread crutons and lemon-capers dressing sauce*

LA TRADIZIONE - THE TRADITION

Baccalà in oliocottura alle erbe mediterranee su crema di zucca arrosto,
salsa alioli e polvere di olive

*Cod fish in slow olive oil cooking with mediterranean herbs on a roasted pumpkin cream,
alioli sauce and olives powder*

IL PESCATORE - THE FISHERMAN

Il risotto vercellese ai frutti di mare con concassè di pomodoro,
salicornia e caviale al limone Amalfitano

*Risotto Acquerello Vercellese with sea food, tomatoes concassè,
salicornia and Amalfitan lemon caviar*

CACIO PEPE E... - CACIO PEPE AND...

Ravioli ripieni di ricotta e mozzarella mantecati al "Cacio e Pepe"
con crema di zucchine e gamberi rosa

*Ravioli pasta stuffed with ricotta and mozzarella cheese, creamed with cacio cheese
and black pepper with zucchini cream and pink shrimps*

LA REGINA DEL MEDITERRANEO - THE QUEEN OF THE MEDITERRANEAN

Rotolo di branzino al pane nero, ripieno di pomodoro, spinaci e provola di Tramonti
con insalata di scarola alla napoletana e salsa al "Furore Bianco"

*Black bread sea bass roll, stuffed with tomatoes, spinach and Tramonti provola cheese
with napolitan escarole salad and Furore white wine sauce*

LIMONE, LIMONE, LIMONE - LEMON,LEMON,LEMON

Soffice all'olio extra vergine d'oliva, limone e mandorle con lemon curd
e namelaka al cioccolato bianco e limone candito

*Extra virgin olive oil, almond and lemon sponge cake with lemon curd rich cream ,
white chocolate namelaka and candied lemon*

Vino a scelta incluso dalla nostra mini carte
Wine included of your choice from our mini menu