



CENONE DI SAN SILVESTRO

L'anno che verrà...

Vi accogliamo con:

Il "Benvenuto" dello Chef

a seguire... gli antipasti:

Salmone gravlax affumicato in casa, pan brioche alle alghe,
burrata di bufala campana e misticanza

*

Mazzancolla in "carrozza" con provola e basilico su puttanesca
di pomodorini gialli, olive e capperi

ed ora... i primi:

Risotto Acquerello Vercellese allo zafferano mantecato con burro di centrifuga,
capesante e limone costa d'Amalfi

*

Gnocchi ripieni di provola al ragù di gallinella di mare con
"friarielli" napoletani e pomodorini semi-dry

continuiamo con... il secondo:

Trancio di spigola scottata alla schiena su patata cremosa profumata
al limone e carciofo stufato al timo

...prendendoVi per la gola:

Semifreddo al mascarpone e cioccolato bianco con lamponi, lime e salsa alla vaniglia

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

www.locandadelmarinaio.it