

ASPETTANDO IL
2019

CENONE DI SAN SILVESTRO

L' INTRATTENIMENTO...
dello chef con finger e bollicine

Terrina di salmone, spinaci e cozze
Tarteletta con tartare di pesce spada marinato
Polpo fritto, scarola e pecorino

Polenta arrostita con salsiccia stagionata
Focaccia con lardo 'O Majale e pecorino
Pralina di salsiccia e mozzarella di bufala

L' ANTIPASTO...

Baccalà in olio cottura agli agrumi con gazpacho di scarola,
ostrica al vapore, pomodori appassiti e sponge cake

I PRIMI PIATTI...

Ravioli all'uovo ripieni di caciocavallo stagionato
con 'O Majale leggermente affumicato e carciofi

Riso carnaroli invecchiato mantecato, vongole veraci,
calamaretti, salicornia e gel di pomodorino giallo

IL PIATTO PRINCIPALE...

Pescatrice ripiena di gamberi e mozzarella, bordata con pancetta
su spinacini, patata gratin e salsa mediterranea fredda

IL BUFFET DI FRUTTA E DOLCI...

La frutta fresca e secca
I dolci moderni e tradizionali

A CURA DELLO CHEF

Simone De Stefano

Tenuta COSCIA

via Fusco 15, Squille di Castel Campagnano CE
tel 0823.176.45.51 - cell 330.44.77.11