



## CAPODANNO CENA CARNE E PESCE

### ANTIPASTO MARI E MONTI

Prosciutto, salame, lonza, formaggio, olive, insalata di mare, carpaccio di salmone, alici marinate, sfogliatella rustica, carpaccio di olive e vitella

### PRIMI PIATTI

Crostata di tagliolini alla pescatora  
Cannelloni di carne al ragù

### SECONDI DI PESCE

Filetto di orata in crosta di patate, Polipo con patate e olive taggiasche  
Gamberoni al cognac

### SECONDI DI CARNE

Polpettine alla zingara  
Arrosto di maialino in salsa di agrumi

### CONTORNI

Assortimento di verdure grigliate



Lenticchie e cotechino (da riscaldare) - Dolce di fine anno



**Dal pasto sono esclusi:**  
bevande, servizio, coperto, fiori e materiali.

**35,00€** a persona

Per il ritiro del pasto caldo minimo richiesto: **20 persone.**  
Sotto le **20 persone** (primi da cuocere e secondi da riscaldare)

*I prodotti alimentari sono sottoposti a costante controllo microbiologico di qualità (D. Lgs. 155/97)*