



Menù Cenone Gran Galà di S. Silvestro

Aperitivo di Benvenuto

*Fantasie dello Chef accompagnate da prosecco ghiacciato,
cocktail alcolico ed analcolico alla frutta*

*Mosaico di Polpo di scoglio con caviale di olive nere, scampo al vapore con salsa citronette,
julienne di seppia scottata con radicchio, bouquet di pesce marinato, pomodorini alla catalana,
involtino di crudo di Parma e perle di Paestum*

Raviolini con cuore di ricciola, su crema di gamberi

Risotto al tartufo nero, bitto e briciole di bresaola

Gamberoni al sale di Cervia e filetto di branzino al pane profumato con insalata policromatica

Dessert

Scazzetta salernitana con coulis di fragoline di bosco

Dopo la mezzanotte

*Lenticchie e zampone, gran buffet di panettone della tradizione
strufoli e zeppoline, trionfo di frutta secca*

Vini:

Alta Cretem IGP Falanghina

Alta Cretem IGP Aglianico

Spumante:

Cantina di Soave Maximilian I

Il presente menù può subire variazioni in ragione della eventuale indisponibilità di taluni dei prodotti indicati

Variazioni menù Carne da comunicare all'atto della prenotazione

Ravioli con cuore bufala con concassè di pomodoro e basilico

Bistecca alla griglia con insalata policromatica



Via Laura, 216 84047 Capaccio Paestum.

Tel. 0828/851091 Fax. 0828/851588 www.hotelclorinda.com info@hotelclorinda.com



Menù Pranzo di Capodanno 2017

Antipasto all'italiana
perla di Paestum
ricottina fresca di bufala con miele e noci
ventaglio di salumi tipici locali
caciocavallo podolico

Cortecce con gamberetti ed asparagi

Paccheri di Gragnano con pomodorini del piennolo

Tagliata di manzo con rucola di Battipaglia e scaglie di parmigiano
con riduzione di aceto balsamico di Modena

Dessert

Rondella con dadolata di ananas e gelato alla vaniglia

Vini:

Alta Crirem IGP Falanghina

Alta Crirem IGP Aglianico

Spumante:

Cantina di Soave Maximilian I

Il presente menù può subire variazioni in ragione della eventuale indisponibilità di taluni dei prodotti indicati

