

Cenone di Capodanno

Aperitivo di Gran Galà

Ostriche Uova di Lompo

Involtini di Salmone con Rucola e Prosecco di Valdobbiadene

Antipasti

**Tartar di Tonno Rosso su Letto di Pomodorini Soleggiati della Penisola Sorrentina*

**Polipo Positano con Valeriana*

Olio del Garda ai Profumi dei Limoni Della Costiera Amalfitana

**Cuore di Seppia à la Julienne*

Insalata Misticanza e Tempestate di Mandorle a Scaglie

**Cappesanta Gratinata al Pistacchio della Valle dell' Etna*

** Moscardini del Mediterraneo in Umido con Polenta*

Primo

Mezze Penne di Gragnano al Sugo D'Astice Blu del Tirreno

Secondi

Millefoglie di Pesce Spada e Gamberoni

in Crosta di Nocciole

Sorbetto al Limone

Cotechino con Lenticchie dopo la Mezzanotte

Pandoro e Spumante della Casa

Bevande : Escluse

Eu 75,00

*Il **Cenone** prende inizio alle ore 20:30 del 31/12/2011*

**Per informazioni contattare il numero di tel. 045 64 70 779
o info@leancoredellabastia.i*

Menù di Capodanno

Possibilità di Scelta alla Carta

Antipasti

<i>* Antipasto di Mare Crudo</i>	<i>26,00</i>
<i>* Cappelletti Gratinati un pezzo</i>	<i>4,00</i>
<i>* Tartara di Tonno 16,00</i>	
<i>* Tris di Antipasti di Pesce della Casa</i>	<i>14,00</i>
<i>* Moscardini in Umido con Polenta Griglia</i>	<i>14,00</i>
<i>* Crudo di Parma e Mozzarella di Bufala</i>	<i>12,00</i>

Primi

<i>* Linguine all 'Astice</i>	<i>16,00</i>
<i>* spaghetti allo Scoglio</i>	<i>16,00</i>
<i>* Gnocchi alla Sorrentina</i>	<i>11,00</i>
<i>* Spaghetti alle Vongole</i>	<i>14,00</i>
<i>* Tagliatelle Della Casa al Ragù di Vitellina</i>	<i>12,00</i>

Secondi

<i>* Filetto di Spigola</i>	<i>15,00</i>
<i>* Frittura di Calamari</i>	<i>16,00</i>
<i>* Grigliata mista di Crostacei</i>	<i>36,00</i>
<i>* Filetto di Angus Argentina</i>	<i>22,00</i>
<i>* Entrecôte di Angus Argentina al Tartufo di Norcia</i>	<i>20,00</i>