

ROOF GARDEN



TERRAZZA ANGIÒ

APERITIVO DI BENVENUTO | WELCOME APERITIF

Gambero di Mazara, cremoso di bufala ed agrumi
Mazara shrimps, cremoso di bufala cheese and citrus fruits

Carciofo in tempura e semi di sesamo
Tempura artichoke and sesame seeds

Pane ai cereali con nettare di suino nero e pancetta lucana
Multi-grain bread with black pig nectar and bacon from Basilicata

...

CENA | DINNER

Calamari scottati, croccante di sedano bianco e lattuga liquida all'anice stellato
Seared squids, crispy white celery and liquid lettuce with star anise

Riso Carnaroli, spinacini, salmone e le sue uova, nocciole tostate
Carnaroli rice, spinach, salmon and its eggs, toasted hazelnuts

Rombo in crosta di patate e rosmarino, asparagi all'olio di frantoio
Potato-rosemary crusted brill, asparagus and olive oil

Mousse al cioccolato, salsa di lamponi e caramello
Chocolate mousse, raspberry and caramel sauce

...

VINI | WINES

Novaserra Greco di Tufo Mastroberardino 2017
Re di More Aglianico Mastroberardino 2016

Roof Garden Terrazza Angiò • 14 febbraio 2019 • h 20.00

€50 a persona | per person

Per informazioni e prenotazioni | For info and reservations > t. 081 7970001 | gmoffice@mediterraneanapoli.com



R
RENAISSANCE®
NAPLES HOTEL MEDITERRANEO

