

VEGLIONE DI CAPODANNO

Roof Garden Terrazza Angiò

31 Dicembre 2018 | € 235,00 p.p.

Aperitivo di Benvenuto con musica dal vivo
O'Koffi Lounge Bar | Ore 20.00

Bignè di gamberi al sesamo e camomilla
Amusette con mantecato di baccalà ed arance candite
Bottoncino ai semi di papavero con salmone e cremoso alle erbe
Crostini di pane con noci, speck e robiola al tartufo
Cannolino con mousse di crema di bufala e prosciutto, con granella di pistacchi

Cenone di Capodanno
Terrazza Angiò Roof Garden | Ore 21.00

Carpaccio raffermo di branzino al pepe rosa, crema fredda di mandorle bianche e salsa ai mandarini

Riso carnaroli con gamberi rossi di Mazara, crema di carciofi arrostiti e lime

Bottoni ripieni di caciotta semi stagionata e broccoletti, in guazzetto di coccio e polvere di olive nere

Trancio di ricciola scottato alle erbe in salsa di scarole, purea di cannellini e chips di patate viola

Mousse di pere, spuma di fiordilatte
e mandorle caramellate, cremoso al mascarpone e cannella

Buffet con dolci tipici natalizi:

Frutta secca e frutta di pasta di mandorle
cassate, pastiera, tronchetto, roccocò, mostaccioli, divini amori
panettone classico e pandoro con salsa alla vaniglia ed al cioccolato

Vini: Selezione Mediterraneo
Acqua Minerale, Spumante
Caffè

Dalle 23.30:

Musica piano bar e danze aspettando il Nuovo Anno

Da Mezzanotte:

Tutti in terrazza con spettacolo pirotecnico dal golfo e brindisi di mezzanotte con tradizionale assaggio di cotechino e lenticchie della fortuna

VEGLIONE DI CAPODANNO
MENU BAMBINI
(fino a 6 anni)

Roof Garden Terrazza Angiò
31 Dicembre 2018 | € 60,00 p.p.

“Stelline di natale” dorate (fritturina all’italiana)
“Comete” di patate con pomodoro e mozzarella gratinati
“Bengalini mille luci” di vitello con castelletto di patate
Torta al cioccolato con “fiocchi di neve” alla vaniglia

Acqua Minerale e soft drinks

Sono disponibili seggioloni per i bambini

Alternative per chi non mangia pesce (da richiedere in anticipo)

Carpaccio d’anatra, arancia candita e cannella

Riso carnaroli ai funghi porcini e noci, cremoso di bufala e tartufo nero

Medaglione di manzo in manto d’Arnad, patate mandorlate e chips di carciofi

Opzioni per celiaci e vegetariani disponibili su richiesta.

Per informazioni e prenotazioni:
Via Nuova Ponte di Tappia, 25 – Napoli
groups@mediterraneanapoli.com
t. 081 7970001