



## Capricorno

### Aperitivo

cocktail champagne

analcolici

tartine

### Antipasti

frittelle

bocconcini islandesi

gamberi in tempura

fiori di zucca

carpaccio di polpi

alici dorate e fritte

pesce spada fume'

crostacei in gusci di limoni

polipetti alla luciana

prosciutto alla morsa e fichi

degustazione formaggi e vini:

scaglie di parmigiano - vino rosso bonarda vivace o gutturnio dei colli piacentini

stilton - miele di acacia - vino ben ryè donna fugata o baglio oro cantine florio

pecorino di fossa - fragole in aceto aromatico - vino morellino di scanzano

formaggio di capra - marmellata ai frutti di bosco - vino bianco fiano cantine feudi di san gregorio

provolone podolico - vino rosso taurasi cantine mastroberardino

ricottine al miele - vino bianco falanghina cantine feudi di san gregorio

cinerino - chianti classico

## Primi piatti

risotto al limone con zucchine sorrentine e gamberi di crapolla

sedani vecchia napoli

## Secondi piatti

spigola-orata o pezzogna

patate

songino con mele verdi e pinoli

## Dessert e bevande

buffet di frutta, dolci e gelati

—

torta augurale

bibite

vini cantine feudi di san gregorio

spumante ferrari

caffè e liquori