

*il Follaro*  
ristorante

aspettando il

2018

CENONE DI

SAN SILVESTRO

31 DICEMBRE 2017

*Menu*

*Cuor di baccala pastellato con purea di ceci e filange di peperone rosso e germogli di porro*

*Cilindro di tonno in tartare, patè di olive al finocchietto e quenelle di cipolla rossa di tropea*

*Bocconcini di bufala con spada affumicato e pepe rosa disidratato con germogli misti*

*Sgombro brasato con sentore di alloro con spuma di patate al finocchio*

*Gnocchi di patate con zucca gialla disidratata con mazzancolle aromatizzato all'arancio*

*Tonnarelli freschi al nero di seppia con crema di pistacchio, seppioline brasate e pomodorino gratinato*

*Rollè di pesce bandiera con pomodorino, olive di gaeta e riduzione di acqua pazza*

*Soffice al cioccolato callebaut con crema vanigliata del Madagascar*

*Cotechino e lenticchie della tradizione*

*Vini: Vermentino "Campo alle Comete" Bollicine: DU BL Brut*

musica live

**forenight** TRIO

*il Follaro*  
ristorante

€ 90,00 a persona

GAETA • Lungomare Caboto, 624 a/d • info Chef Davide: 0771.189420 • 320.8287004