



TARTARE DI TONNO SASHIMI CON CONCASSÈ
DI RAPA ROSSA E SPUMA DI AVOCADO
SCAMPO AL VAPORE CON MAIONESE DI TORPEDINO VERDE
STOCCAFISSO BASSA TEMPERATURA AROMATIZZATO AL TIMO
CON MISTICANZA DELL'ORTO E RIDUZIONE DI LIQUIRIZIA
MITILO CON GASPACIO DI RUCOLA E BATTUTO DI PACHINO

SPAGHETTONE FRESCO VERDE-MARE CON RAGOUT DI GAMBERI ROSSI

TORTELLONE FATTO IN CASA FARCITO
CON BROCCOLI LOCALI, PATATA GIALLA,
FILANGE' DI MELANZANA E RIDUZIONE DI CANOCCHIE

BOCCONCINI DI OMBRINA CON ZUCCHINA VELATA, LARDO LOCALE SPEZIATO E CREMA DI PATATA ROSSA

DELIZIOSO CHOCO CREMA GOLD CON PRALINATO CARAMELLATO E PARFAIT VANIGLIATO

## BEVERAGE:

PINOT GRIGIO E CHARDONNAY "FEUDO ANTICO" ACQUA NATURALE - FRIZZANTE

Follownte

## E DOPO MEZZANOTTE:

COTECHINO DELLA TRADIZIONE E LENTICCHE E... BOLLICINE PER TUTTI

€ 90,00 a persona

incluso beverage solo su richiesta è previsto un menu bambini

## GAETA

LUNGOMARE CABOTO 624 A/D

info Chef Davide 0771.189420 320.8287004