



## **Menu " Capodanno 2026 "**

*Drink di benvenuto con Rosè frizzante Edonè*

*Pettole salate con salmone affumicato e mandorle in agrodolce*

*Cestino di polenta con crema di lenticchie e cotechino*

*Plumcake di verdure con fonduta di caciocavallo*

\*\*\*\*\*

*Creste di burrata e basilico al profumo di mare con gambero rosso*

\*\*\*\*\*

*Filetto di scottona con riduzione al primitivo*

*in crosta di foglie di patate e fungo cardoncello*

\*\*\*\*\*

*Torta bocconotto di Laura con pasta reale e amarene*

*Cartellate al vin cotto*

*Panettone tradizionale ai canditi e uvetta pass*

*Liquore di corbezzoli e mirto del "GELSO antico"*

*Caffè*

\*\*\*\*\* € 60,000 \*\*\*\*\*

*Vini a consumo selezionati da Gelso Antico*

*Rosato L'antica Cantina San Severo DOP 12°2021*

*Primitivo di Puglia Cantine Tauro di Alberobello 14°*

*Negroamaro di Puglia Cantine Tauro di Alberobello 1*