



TORRE DEL SARACINO
GENNARO ESPOSITO

Cenone di San Silvestro, **2018**

Aperitivo nella nostra cucina

Terrina di fois gras con composta di amarene "zucchero e sole"
Crostinò con burro e acciughe
Tartare di raparossa e fagioli di soia con mousse di caprino
Bignè ripieno di mandorla e limone
Blinis con caviale
Spuma di fagioli con ragù di totano
Fior di ricotta
Treccione di mozzarella di bufala campana DOP
Culatello di maialino nero
"Razza Antica" 48 mesi di stagionatura

Il Menù

Scorfano marinato... "Acqua pazza"
**
Scampo scottato con grano saraceno, rafano e mandarino
**
Noci di capesante, cremoso di fagioli di Controne,
aglio nero e zuppetta di sedano
**
Fettucelle con ragù di anguilla,
pinoli e pesto di olive e prezzemolo
**
Ravioli ripieni di baccalà e gamberi con funghi porcini
**
Rombo con salsa di ostriche, cipollotti e patate
**
Maialino nero Casertano
con chutney di mela cotogna e bietola
**
Buche de Noel

dopo la Mezzanotte.....

Cotechino e Lenticchie
**
Panettone