



**IL CASTAGNETO  
HOTEL**  
\*\*\*\*  
MELFI

# CENONE DI SAN SILVESTRO

## APERITIVO DI BENVENUTO

**BON BON DI PARMIGIANO, CANNOLO CON COCKTAIL DI GAMBERI E LIMONE NERO,  
CROSTINO CON ZUCCA E PANCETTA**

**TRIGLIA SCOTTATA ALLE ERBE CON ACQUA DI SCAMORZA AFFUMICATA  
VAPORIERA CON PESCE SPATOLA E BRANZINO E GIARDINIERA DI VERDURE  
CARPACCIO DI PODOLICA ALL'ANICE STELLATO CON FLAN DI ZUCCA E  
FONDUTA DI CACIOCAVALLO**

**RISOTTO VIALONE NANO CON GAMBERI VIOLA, VONGOLE NERE,  
POLVERE DI NIGELLA E SALSA AL PISTACCHIO**

**FASCINE DI CASTAGNE CON FUNGHI PORCINI, CARDONCELLI E TARTUFO UNCINATO**

**FILETTO DI OMBRINA "BOCCADORO" IN GUAZZETTO, PATATE PONT NEUF E PUNTARELLE  
COTECHINO E LENTICCHIE**

## PICCOLA PASTICCERIA

**MONO AFTER EIGHT (MOUSSE AL CIOCCOLATO MONORIGINE DELL'ECUADOR  
CON FRUTTI DI BOSCO) E GELATO AL PISTACCHIO**

**PANETTONE ARTIGIANALE DELLO CHEF CARMINE BACINO**

**€ 100 per persona con animazione musicale**

**(INFO E PRENOTAZIONI ALLO 0972 728806)**