



Villa Corallo
bee busy



ZUNICA
OSPITALITÀ DAL 1880

Menù di San Silvestro

Benvenuto

Ostriche di Belon e Champagne
Focaccia con burro di Normandia e alici di Cetara

Menu

Salmone selvatico, rapa e panna affumicata
Totani dell'Adriatico, patate e tartufo nero dei Monti Gemelli
Spigola e verza

Riso Vialone Nano Zacchè, burro acido e scampi
Cannelloni farciti con rombo chiodato, pomodoro secco e
olive taggiasche

Ricciola e orto d'inverno
Zampone artigianale Campione (Zocca) e lenticchie di
Santo Stefano di Sessanio

Tartelletta crema e mandarino
Uva portafortuna

Champerrière, Famille Heraud
Ballon Blanc *Domaine Cros des Calades*
Ballon Rouge *Domaine Cros des Calades*
Moscato d'Asti Bricco Quaglia *La Spinetta*

€ 160,00

a persona
bevande incluse



Villa Corallo
bee busy



ZUNICA
OSPITALITÀ DAL 1880

Il brunch del primo gennaio

Un dolce benvenuto

Pancake con miele BIO

Ferratella alla cannella

Maritozzo alla panna

Brioche con selezione di marmellate

Bomboloni alla crema

Plumcake alla zucca

Pane cioccolato e amarena



A seguire



Pane al lievito madre

Prosciutto di Cinta Senese tagliato al coltello

Selezione di formaggi

Scrippella con salsiccia e parmigiano

Pane e pomodoro

Uovo in purgatorio

Maltagliati fagioli e bieta

Polenta e porcini

Cicoria ripassata

Farro e castagne

Fracchiata con alici e peperone crusco

Per finire

Gnocchi con sugo di carne

Arrosticini

€ 60,00

a persona
bevande incluse