

# MENU

## CAPODANNO

31 de Diciembre 2022



# MENU CAPODANNO

**31 DE DICIEMBRE**

Para celebrar con vosotros esta fecha tan especial, la squadra de Villa Capri os invita a disfrutar de la auténtica cucina italiana con elaboraciones frescas hechas en casa con un toque único de nuestros chefs, al más puro estilo Big Mamma.

**110€ / POR PERSONA**

*Las bebidas no están incluidas en el menú*

## APERITIVO

### DI BENVENUTO

*Copa de prosecco & ostra con reducción de vinagre de porto y chalota*

## ANTIPASTI



### PANE & FOCACCIA

#### BURRATA PUGLIESE (GF,V)

*Jugosa burrata de 250 gr directamente de Puglia rellena de pesto acompañada de castañas y un toque de trufa fresca de Molise.*

#### CROQUESTAR

*Croquetas rellenas de bechamel de trufa con jamón y un toque de trufa fresca de Molise.*

#### CRUDO DI BACCALÀ (GF)

*Finas lonchas de bacalao crudo con hummus, escarola y polvos cítricos*

#### TARTARE DI TONNO (GF)

*Fresco tartare de atún rojo, huevo de codorniz, aceite de sésamo y un toque de sésamo negro*

#### CRUDO DI GAMBERI (GF)

*Carpaccio de carabineros con caviar de aceite y un agua de tomate y lima*

## PRIMO PIATTO

#### RISOTTO CAPASANTA (GF)

*Cremoso risotto con zamburiñas, almejas y una panure mediterránea con aceitunas taggiasche y tomate*

## SECONDO PIATTO

#### QUAGLIA RIPIENA (GF)

*codorniz rellena de patata y castañas acompañada de un puré de patata y verduras salteadas*

## DOLCI

#### UN BUEN TRÍO (GF,V)

*crema pastelera al Marsala, tronchetto di natale y semifreddo*



**CAFÉ, TRUFAS DE CHOCOLATE , UVAS & LIMONCELLO**

## BUON ANNO A TUTTI!

CHEF: LUIGI VENTURO CHEF BARMAN: FABRIZIO CAVAGNINO  
MANAGER: MATTIA SUBBIONI IL CAPO: FRANÇOIS GINESTET

# **MENU CAPODANNO VEGGIE**

31 de Diciembre 2022



# MENU CAPODANNO VEGGIE

31 DE DICIEMBRE

Para celebrar con vosotros esta fecha tan especial, la squadra de Villa Capri os invita a disfrutar de la auténtica cucina italiana con elaboraciones frescas hechas en casa con un toque único de nuestros chefs, al más puro estilo Big Mamma.

110€ / POR PERSONA

Las bebidas no están incluidas  
en el menú

## APERITIVO DI BENVENUTO

Copa de prosecco y mozzarellina  
fritta para empezar el festin

## ANTIPASTI

### PANE & FOCACCIA

#### BURRATA PUGLIESE (GF,V)

Jugosa burrata de 250 gr directamente de Puglia rellena de pesto acompañada de castañas y un toque de trufa fresca de Molise.

#### CROQUESTAR (V)

Croquetas rellenas de bechamel de trufa fresca de Molise.

#### IL GIARDINO (GF,V)

Berenjena, zanahoria y calabacín salteados con hummus casero y escarola

#### CARPACCIO DI PORCINI (GF,V)

Carpaccio de boletus laminados con rúcula y crema de parmesano

#### CARCIOFO ALLA GIUDIA (V)

Alcachofa frita con una salsa de queso pecorino y menta



## PRIMO PIATTO

#### RISOTTO AL RADICCHIO (GF,V)

Cremoso risotto con nabo risotto, radicchio de nabo, queso gorgonzola y nueces

#### MELANZANA RIPIENA (V)

bloque de berenjena frita rellena con tomate, albahaca, mozzarella y berenjena bañada en una crema de pecorino.

## DOLCI

#### UN BUEN TRÍO (GF,V)

crema pastelera al Marsala, tronchetto di natale y semifreddo



CAFÉ, TRUFAS DE CHOCOLATE, UVAS & LIMONCELLO

## BUON ANNO A TUTTI!

CHEF: LUIGI VENTURO CHEF BARMAN: FABRIZIO CAVAGNINO  
MANAGER: MATTIA SUBBIONI IL CAPO: FRANÇOIS GINESTET