

# Menu di Capodanno

## Antipasti

<i>Crema di patate con porcini e crostini di pane.....</i>	<i>14€</i>
<i>Mozzarella di Bufala Caprese DOP con Pomodoro fresco tagliato a fette.....</i>	<i>14€</i>
<i>Vellutata di Astice con Crostini di pane fatto in casa e schiuma di aneto.....</i>	<i>16€</i>
<i>Piadinina al Rosmarino preparata in forno a legna con Culatello del Sannio stagionato 24 mesi.....</i>	<i>16€</i>

## Primi

<i>Tris di canederli sudtirolesi in salsa di rafano (Formaggio, Rapa Rossa e Spinaci).....</i>	<i>18€</i>
<i>Tagliolini al limone "Pasta di Aldo" con colatura di alici e noci al profumo di limone.....</i>	<i>20€</i>
<i>Orzotto agli spinaci con speck sudtirolese croccante e gelato alla burrata.....</i>	<i>22€</i>

## Secondi

<i>Milanese di vitello con marmellata di mirtilli e patatine fritte.....</i>	<i>22€</i>
<i>Goulash di Cervo con Polenta macinata a pietra, pera e mirtillo.....</i>	<i>23€</i>
<i>Filetto di maiale ai porcini con Rostinchen Sudtirolesi.....</i>	<i>23€</i>
<i>Merluzzo dell' Atlantico cotto a vapore su mashed potatoes e mousseline al lemongrass.....</i>	<i>26€</i>

## Pizze

<i>Amalfi.....</i>	<i>18€</i>
<i>(Pomodoro del Piennolo, Bufala Campana DOP, Acciughe selezionate Escala Soles)</i>	
<i>Vesuvio.....</i>	<i>18€</i>
<i>(Pomodoro del Piennolo, Burrata &amp; Culatello del Sannio)</i>	
<i>Seceda.....</i>	<i>18€</i>
<i>(Pomodoro del Piennolo, Stracciatella, Porcini e Speck croccante)</i>	
<i>Margherita.....</i>	<i>13€</i>

(Variazioni del Menu da parte del Ristorante sono possibili)

### **Prenotazioni a 2 Turni:**

**1o Turno:** 18.00 - 21.00

**2o Turno:** 21.30 - Fine Serata

Prenotazione:

Ristorante La Tambra, Via Dursan 13, Santa Cristina, [www.tambra.it](http://www.tambra.it)

388 3441765 / 0471 790063

info@tambra.it