



PEPE NERO

New Year's Eve
2019



Menu & Entertainments



Cenone di Capodanno 2019

New Year's Eve 2019 Dinner

Benvenuto - Welcome

Selezione di Canapés con coppa di Champagne Francese

Canapés' Selection with flute of French Champagne

Per cominciare - To Start with

Insalata dello Chef Arcobaleno

Chef's Rainbow Salad

Capesante su un letto di crema al Sedano rapa

Scallops on a bed of Celeriac sauce

Primi - To Follow

Vellutata di Astice

Creamy Lobster Bisque

Ravioli di porcini freschi alla crema di Parmigiano Reggiano

Fresh Cep's stuffed Ravioli with Parmigiano Reggiano's sauce

Intermezzo - Interval

Sorbetto al Prosecco Anna Spinato

Anna Spinato's Prosecco sorbet

Secondi - Main Courses

Filetto di San Pietro allo zabaglione di timo con punte di asparagi

John Dory's fillet thyme's zabaglione with Asparagus tips

**Filetto di Manzo Charolais in salsa di arrosto al gorgonzola e rosmarino
con beneauguranti lenticchie nere Beluga**

Charolais Beef's fillet in roast sauce with gorgonzola and rosemary

served with good fortune's Beluga black lentils.

Per finire - To End

Delizia dello Chef ai Frutti di Bosco freschi

Chef's fresh Berries Delight

Caffé, Te, con Pasticceria tipica marocchina

Italian espresso Coffee, Tea with Moroccan pastries

Coppa di Champagne di Mezzanotte per gli Auguri per l'Anno Nuovo

Midnight Flute of French Champagne to toast at the New Year



Riservazioni e pagamento

Prezzo 130 € per persona (esclusi i vini non inclusi nel menu)

65 € per bambini (non sarà servito lo Champagne previsto nel menu, ma una spremuta d'arancio e lampone)

Per confermare la riservazione sarà richiesto il pagamento del 100% del prezzo.

Annullazioni ricevute prima del 26 Dicembre saranno rimborsate al 50%.

Il Cenone incomincerà alle ore 19:00 e sarà animato dall'esibizione di un

Gruppo di musica Andalusia

Musica DJ e una Danzatrice del ventre

Reservations and Payment

To confirm your reservation will be required the 100% of the price.

Cancellations received before December 26th will be reimbursed by 50%

Price € 130 per person (excluding wines not included in the menu),

65 € for children, (to whom will not be served the champagne, but an orange and raspberry fresh juice)

The dinner starts at 7 o'clock and will be accompanied by entertainment of Andalusian musicians,

DJ Music and

the performance by a Belly Dancer