

ATMOSFERA

Inspiring Restaurant

CENONE DI CAPODANNO

Il nostro **Menu di Capodanno**,
per celebrare con gusto il nuovo anno,
comodamente a casa con la propria famiglia.

Una degustazione di cucina mediterranea
firmata da **Antonio Pepe**,
da ricevere a domicilio o ritirare presso il nostro ristorante.



*Per aiutarti a servirla in modo ottimale, ti forniremo i consigli dello Chef al momento della consegna:
pochi e semplici passaggi per rigenerare ciascun piatto e servirlo alla temperatura ideale.*

Ordini da effettuarsi **entro il 31 dicembre**, con ritiro presso il ristorante o consegna a domicilio tra il 30 e il 31 dicembre.

Per richieste specifiche e per ordinare: **0399162219 | info@ristoranteatmosfera.it**

MENU DI CAPODANNO

Antipasti

*"Pane Cunsatu" ai frutti di mare:
pane Tumminia con frutti di mare crudi e cotti,
emulsione allo zenzero e noci di macadamia*

*Capasanta gratinata alle mandorle,
crema di cavolfiori e pesto di rucola acida*

Primo

*Tagliatelle al nero di seppia, ragù di cernia,
crema di carciofi e cedro candito*

Secondo

*Fagottino di ricciola con gamberi di Mazara,
ricotta di capra, bisque di crostacei*

Dolce

*Sfera di cioccolato bianco e lampone,
crumble ai porcini e salsa alla vaniglia*

Cotechino e Lenticchie

Pane e grissini

63 € a persona

Completa la tua degustazione con il Panettone artigianale, selezionato dal nostro Chef

Panettone 30€ | Panettone con crema inglese 33 €

È disponibile, su richiesta, anche un menu pensato per i più piccoli.

Ordini da effettuarsi **entro il 31 dicembre**, con ritiro presso il ristorante o consegna a domicilio tra il 30 e il 31 dicembre.

Per richieste specifiche e per ordinare: **0399162219 | info@ristoranteatmosfera.it**

ATMOSFERA

Inspiring Restaurant

I VINI DELLE FESTE

Scopri anche la nostra selezione di vini per il menu di Natale, a un prezzo speciale,
oppure scegli qualunque vino dalla nostra carta con uno sconto del 10%.

Bollicine

Franciacorta BRUT DOCG, Ricci Curbastro | 23€

Franciacorta Satèn Release DOCG, Ricci Curbastro | 33€

Franciacorta BRUT DOCG Magnum, Ricci Curbastro | 50€

Rosé

Crémant d'Alsace Rosé, Willm | 24€

Il Frappato Rosé Brut BIO, Feudo di Santa Tresa | 10€

Bianco

Etna Bianco DOC, Graci | 18€

Rosso

Barbaresco Muncagota DOCG, Produttori del Barbaresco | 40€

Ordini da effettuarsi **entro il 31 dicembre**, con ritiro presso il ristorante o consegna a domicilio il 24 dicembre.

Per richieste specifiche e per ordinare: **0399162219 | info@ristoranteatmosfera.it**