

CALABRIA 2023
NATALE - CHRISTMAS
Michele & Betty Carbone

Bevande (Beverages)

Prosecco: Start the meal with a glass of sparkling Prosecco.
Selection of Calabria Region white and red wines to pair with the different courses.

MENU

Dinner of 24th evening

Antipasti (Appetizers):

Mediterranean Oysters with Tropea Onions and White Balsamic Vinaigrette
Seafood Salad with Octopus, Shrimp, and Squid, dressed with Lemon and Olive Oil.
Polpo della Vucciria with Lemon and Parsley

Primi Piatti (First Courses):

Spaghetti Del Cavaliere Giuseppe Cocco al Prezzemolo - Limone e Bottarga di Sardegna
Risotto Michele: Cozze – Baccalà, tomato concasse and Basil leaves

Secondi Piatti (Main Courses):

Oven-Roasted local Black Grouper with Artichokes, Kalamata Olives, Potatoes, and Clams jus
Fritto di Calamari & Shrimps with Zucchini and Eggplant, served with a Lemon-Garlic Mayonnaise Aioli

Contorni (Side Dishes):

New Baby Potatoes Boiled with Butter, Lemon Zest, and Fresh Mint from Italietta Garden
Fennel Orange Salad, with Preserved Anchovies and Segments of Blood Orange from Calabria

Typical Cheese Plate from Calabria Region:

A selection of Italian cheeses served with Honey, Walnuts, and Roasted Chestnuts

Dolci (Desserts):

Double Vanilla Ice Cream with San Marzano Bosh and Biscotti Cantuccini

Caffè e Amari:

San Marzano Bosh / Amaro Averna / Amaro Montenegro
Conclude the feast with Espresso Coffee and Cannoli Siciliani follow of Betty Limoncello.

**Traditional Artisanal Panettone & Pandoro
Typical Dry Fruit Figs and Almonds**

Chef Michele Carbone
Chef Giancarlo Gottardo

CALABRIA 2023
MENU DEL SANTO NATALE
Michele & Betty Carbone

Bevande

Prosecco: Inizia il pasto con un bicchiere di Prosecco frizzante.
Selezione di vini bianchi e rossi della regione Calabria da abbinare ai diversi piatti.

Aqua minerali San Pellegrino, Aqua Panna

MENU

Cena della sera del 24

Antipasti

Ostriche del mediterraneo con cipolle di Tropea e vinaigrette al balsamico bianco
Insalata di frutti di mare con polpo, gamberi e calamari, condita con limone e olio d'oliva.

Polpo della Vucciria con limone e prezzemolo

Primi Piatti

Spaghetti del Cavaliere Giuseppe Cocco al prezzemolo, limone e bottarga di Sardegna

Risotto Michele: Cozze - Baccalà, concassé di pomodoro e foglie di basilico

Secondi Piatti

Cernia di scoglio nera locale, arrostita al forno a legna, con carciofi, olive Kalamata, patate e sugo di vongole verace

Fritto di calamari e gamberi con fiori di zucchine e melanzane servito con maionese all'aglio neon e succo di limone

Contorni

Patate novelle bollite con infuse di burro crudo, EVOO, scorza di limone, e foglie di menta

Insalata di finocchi e arance, con acciughe sott'olio e segmenti di arancia rossa calabrese

Piatto di formaggi tipici della regione Calabria:
Una selezione di formaggi italiani serviti con miele, noci e castagne arrosto

Dolci

Gelato alla vaniglia doppia con San Marzano Bosh e biscotti cantuccini

Caffè e Amari

San Marzano Bosh / Amaro Averna / Amaro Montenegro
Concludi la festa con caffè espresso e cannoli siciliani seguiti dal limoncello di Betty.

Panettone e Pandoro artigianali tradizionali
Fichi secchi e mandorle secche tipiche della Calabria

Chef Michele Carbone
Chef Giancarlo Gottardo