



RE MAURI

MENÙ CAPODANNO 2020

TRASPARENZA DI MELONE INVERNALE SU ACQUA GHIACCIATA DI PEPERONI,
BURRATA E POLVERE DI OLIVE NERE

SOFFICE DI PASTA CRESCIUTA CON BACCALA, FRIARIELLI E ACCIUGHE

RISO CARNAROLI GRAN RISERVA ALL'OLIO, AGLIO E PEPERONCINO,
CRUDITÉ DI SCAMPI E POLPA DI RICCI DI MARE

TORTELLI RIPIENI DI RAGÙ GENOVESE,
CREMOSO DI PARMIGIANO REGGIANO VACCHE ROSSE
E TARTUFO BIANCO D'ALBA

BRANZINO LEGGERMENTE AFFUMICATO MARINATO ALLE ALGHE IN SFOGLIA
DI RISO SU ZUPPA DI LEMON GRASS
E GAMBERO ROSSO DI MAZARA DEL VALLO

PASSATINA DI CACHI CON POLVERE DI CASTAGNE,
GELATO E CACAO SPEZIATO

FROLLA DI MANDORLE E CIOCCOLATO CON AMARENE
E GELATO DI RICOTTA DI BUFALA

ZAMPONE DI MAIALE ARTIGIANALE CON PUREA DI PATATE
E ZUPPA DI LENTICCHIE DI CASTELLUCCIO DI NORCIA

PICCOLA PASTICCERIA PARTENOPEA

EURO 230 PER PERSONA

Chef

LORENZO CUOMO

WWW.REMAURI.IT



RE MAURÌ

L'ITALIA € 80,00

FRANCIACORTA ROSÉ 2014 - BELLAVISTA
SUL VULCANO ETNA BIANCO 2017 - DONNAFUGATA
POGGIO ALLE GAZZE 2018 - TENUTA DELL'ORNELLAIA
SELEZIONE ERMINIA DI MEO FIANO DI AVELLINO 2003 - DI MEO
FARNETO 1999 VIN SANTO DEL CHIANTI - CARPINETO

A TUTTO CHAMPAGNE € 180,00

BLANC DE BLANCS 2011 - BOIZEL
CUVEE LOUISE 2002 - POMMERY
DOM PERIGNON BRUT 2008 - MOET&CHANDON
BELLE EPOQUE BRUT 2006 - PERRIER JOUET
ROSÉ 2011 - LOUISE ROEDRER

L'ESTERO € 100,00

SAMUR BRUT - DE GRENELLE
BERNCASTELER DOCTOR KABINETT 2015 - THANISCH
LE CLOS CHABLIS GRAND CRU 2012 - ENGEL
ALTENBERG DE BERGHEIM GRAND CRU 2012 - ENGEL
TOKAY ASZU 6 PUTTONYOS - BARON BORNEMISZA

I ROSSI € 100,00

CHAMPAGNE ROSÉ - R. POUILLON
LES BOUSELLOTS 2017 NUITS ST. GEORGES - D CHEVILLON
TIGNANELLO 2014 - ANTINORI
LA BOGLIONA 1997 BARBERA D'ASTI - SCARPA
BANYULS VIN DOUX 2007 - ABBEY ROUS

L'ACQUA È INCLUSA NELLA PROPOSTA

**SARÀ SERVITO POGGIOMANDORLO 2008 IN ABBINAMENTO ALLO ZAMPONE
E UNA BOTTIGLIA DI CHAMPAGNE BRUT RE MAURÌ A MEZZANOTTE,
IN MISURA DI UNA OGNI DUE PERSONE**