



GRANDHOTELSERAPIDE
RESORT · MEETING · EVENTI
POZZUOLI

Menù Esperienza / À la carte

Duck and ananas

€ 25,00

Petto di anatra sous vide, ananas affumicata e pioppini a ceppo scottati.

Patate e sottobosco

€ 25,00

Mescafrancesca Gerado di Nola con patate di Avezzano, polvere di porcini, infuso di foglie di castagno, confettura acida di frutti di bosco e tartufo uncinato.

Guancia a guancia

€ 20,00

Guancia di vitello con crema di topinambur e dressing alla liquirizia.

Dessert



GRANDHOTELSERAPIDE
RESORT · MEETING · EVENTI
POZZUOLI

Menù Sensazioni / À la carte

Quasi un tagliolino

€ 22,00

Tagliolini di calamari cotti a bassa temperatura su zuppetta di fasolari e pan cotto, trucioli di pane affumicato e uova di salmone.

Polpo d'Autunno

€ 22,00

Polpo di Porto Santo Spirito alla plancha, sifornato di blu di capra, spugna di carota viola e maionese di melograno in due consistenze.

Profumo di mare

€ 25,00

Linguina Gerardo Di Nola, aglio nero e olio su guazzetto di riccio e croccante alla bottarga di muggine.

Raviolo alla genovese

€ 23,00

Ravioli farciti con genovese di totano in brodo di cipolla ramata bruciata, katsuobushi, cipollotto in tempura e chips di mela.

Lampuca e Sambuca

€ 20,00

Trancio di lampuca scottata, cappellini aglio, olio e sambuca, vaniglia e mozzarella.

Dessert



GRANDHOTEL **SERAPIDE** ****
RESORT · MEETING · EVENTI
POZZUOLI

Desserts

Tirami-su

€ 12,00

Semifreddo al caffè, mousse al mascarpone, cialda e crumble al caffè, zabaglione al marsala, perlaceo di aceto balsamico.

Roccocò

€ 12,00

Mousse al roccocò, ganache montata al cioccolato e mandorla, gelatina e gelè al mandarino, salsa vermouth.