LEGENDA/LEGEND

GLUTINE E DERIVATI/GLUTEN AND DERIVED

LATTE E DERIVATI/MILK AND DERIVED

PESCE E DERIVATI/FISH AND DERIVED

UOVA/EGG

SEDANO/CELERY

VEGETARIANO/VEGETARIAN

CROSTACEI/SHELLFISH

ARACHIDI/FRUTTA CON GUSCIO/PEANUT/NUT

SOIA/SOY

SOLFITI/SULPHITE

* SURGELATO/FROZEN

@ PRODOTTO ABBATTUTO/BLAST CHILLED
ai sensi del reg. CE n. 852/047

Se hai allergie o intolleranze, per favore, informa il nostro staff, lo chef sarà felice di suggerirti dei piatti adatti alle tue esigenze o usare una tipologia di pasta adeguata.

Questo menù è stato pensato e creato da:
Chef Gabriele Enrico
Resident Chef Antonio Gentile

VIGILIA DI NATALE

CHRISTMAS' EVE

24 DICEMBRE 2019

DECEMBER 24TH, 2019

FORTY SEVEN
47
BOUTIQUE HOTEL

BACCALA' FRITTO, GIARDINIERA DI VERDURE

E MAIONESE AL WASABI

POLPO[@]GLASSATO CON PUNTARELLE CROCCANTI

E ALICI DI CETARA

TORTELLO IN BRODO DI BROCCOLO E ARZILLA

ZUPPA DI PESCE[@] "FORTY SEVEN"

CHEESECAKE DI BUFALA, CACHI E PAN SPEZIATO

CAFFE'

COSTO DELL'EVENTO A PERSONA: € 50,00 P.P.

(VINI ESCLUSI, IVA INCLUSA)

*FRIED COD, MIXED PICKLED VEGETABLES

AND WASABI MAYONNAISE

GLAZED OCTOPUS[@] WITH CRUNCHY PUNTARELLE CHICORY

AND CETARA ANCHOVIES

TORTELLO WITH BROCCOLI AND ARZILLA BROTH*

"FORTY SEVEN" FISH SOUP[@]

*BUFFALO CHEESECAKE, PERSIMMON AND PAIN D'ÉPICES

COFFEE

COST OF THE EVENT PER PERSON: € 50.00

(EXCLUDING WINE,VAT INCLUDED)

LEGENDA/LEGEND

GLUTINE E DERIVATI/GLUTEN AND DERIVED

LATTE E DERIVATI/MILK AND DERIVED

PESCE E DERIVATI/FISH AND DERIVED

UOVA/EGG

SEDANO/CELERY

VEGETARIANO/VEGETARIAN

CROSTACEI/SHELLFISH

ARACHIDI/FRUTTA CON GUSCIO/PEANUT/NUT

SOIA/SOY

SOLFITI/SULPHITE

* SURGELATO/FROZEN

@ PRODOTTO ABBATTUTO/BLAST CHILLED
ai sensi del reg. CE n. 852/047

Se hai allergie o intolleranze, per favore, informa il nostro staff, lo chef sarà felice di suggerirti dei piatti adatti alle tue esigenze o usare una tipologia di pasta adeguata.

Questo menù è stato pensato e creato da:
Chef Gabriele Enrico
Resident Chef Antonio Gentile

PRANZO DI NATALE

CHRISTMAS LUNCH

25 DICEMBRE 2019

DECEMBER 25TH, 2019

FORTY SEVEN
BOUTIQUE HOTEL

APERITIVO DI BENVENUTO

PRALINA FRAGRANTE AL PROVOLONE
DEL MONACO E SEDANO

SPUMA DI PATATE, UOVA A BASSA TEMPERATURA,
CAVIALE E TARTUFO

TORTELLINI DELLA TRADIZIONE IN DOPPIO RISTRETTO DI GALLINA
DA ALLEVAMENTO BIOLOGICO

CAPPONE FARCITO ALLE CASTAGNE E TARTUFO,
CON VERDURE E TUBERI DAL MERCATO

PANETTONE 47

PICCOLA PASTICCERIA

CAFFE'

COSTO DELL'EVENTO A PERSONA: € 60,00
(VINI ESCLUSI, IVA INCLUSA)

WELCOME DRINK

PROVOLONE "DEL MONACO"
FRAGRANT PRALINE AND CELERY

POTATOES FOAM, LOW TEMPERATURE COOKED EGGS,
CAVIAR AND TRUFFLE

TRADITIONAL TORTELLINI IN DOUBLE BROTH
OF BIOLOGICAL HEN

STUFFED CAPON WITH CHESTNUTS AND TRUFFLE,
FRESH VEGETABLES AND TUBERS

PANETTONE 47

FRIANDISES

CAFFE'

COST OF THE EVENT PER PERSON: € 60.00
(EXCLUDING WINE,VAT INCLUDED)

LEGENDA/LEGEND

GLUTINE E DERIVATI/GLUTEN AND DERIVED

LATTE E DERIVATI/MILK AND DERIVED

PESCE E DERIVATI/FISH AND DERIVED

UOVA/EGG

SEDANO/CELERY

VEGETARIANO/VEGETARIAN

CROSTACEI/SHELLFISH

ARACHIDI/FRUTTA CON GUSCIO/PEANUT/NUT

SOIA/SOY

SOLFITI/SULPHITE

* SURGELATO/FROZEN

@ PRODOTTO ABBATTUTO/BLAST CHILLED
ai sensi del reg. CE n. 852/047

Se hai allergie o intolleranze, per favore, informa il nostro staff, lo chef sarà felice di suggerirti dei piatti adatti alle tue esigenze o usare una tipologia di pasta adeguata.

Questo menù è stato pensato e creato da:
Chef Gabriele Enrico
Resident Chef Antonio Gentile

Cenone di Capodanno

New Year's Eve Dinner

APERITIVO DI BENVENUTO

OSTRICA, MANGO E CAMPARI

PATANEGRA E MELONE

TACOS CON TARTARE DI TONNO E PANNA ACIDA

CARPACCIO DI FUNGHI PORCINI, CAPESANTE@

CON TARTUFI DI MARE E DI TERRA

TORTELLI LIQUIDI CON GAMBERI ROSSI@ DI SICILIA

FINOCCHI E LIMONE VERDE

RISOTTO MANTECATO ALLA ZUCCA, FOIE GRAS D'ANATRA,

MOSTARDA DI CREMONA E TARTUFO

FILETTO DI SPIGOLA IN CROSTA DI SALE

CON CAVOLFIORI E RICCI DI MARE

DOLCE INTERMEZZO DEL MAESTRO PASTICCERE

TRONCHETTO DI CIOCCOLATO CON SORBETTO

ALLE CLEMENTINE E NOCI CARAMELLATE

PICCOLA PASTICCERIA

COSTO DELL'EVENTO A PERSONA: € 150,00 P.P.

(VINI ESCLUSI, IVA INCLUSA)

WELCOME COCKTAIL

OYSTER, MANGO AND CAMPARI

PATANEGRA AND MELON

TACOS WITH TUNA TARTARE AND SOUR CREAM

PORCINI MUSHROOM CARPACCIO, SCALLOPS@

WITH SEA AND GROUND TRUFFLES

LIQUID TORTELLI WITH RED PRAWNS@ OF SICILY,

FENNEL AND GREEN LEMON

CREAMED RISOTTO WITH PUMPKIN, DUCK FOIE GRAS,

CREMONA'S MUSTARD AND TRUFFLE

SEA BASS FILLET IN SALT CRUST WITH CAULIFLOWER

AND SEA URCHINS

OUR PASTRY CHEF'S SWEET INTERLUDE

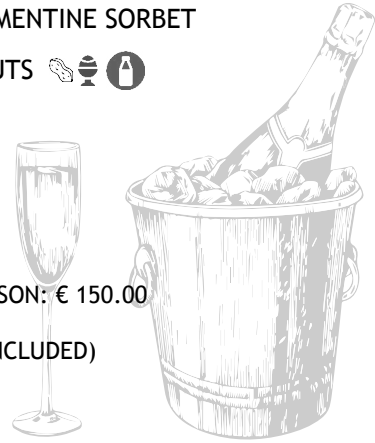
CHOCOLATE TRUNK WITH CLEMENTINE SORBET

AND CARAMEL NUTS

FRIANDISES

COST OF THE EVENT PER PERSON: € 150.00

(EXCLUDING WINE,VAT INCLUDED)



FORTY SEVEN

CIRCUS ROOF GARDEN

MENU' DEGUSTAZIONE

Amouse Bouche

Noci di capesante arrostite con patate, sedano e polvere di liquirizia

Foie gras d'anatra con nocciole, topinambur, funghi porcini e il loro infuso

Tortelli di pasta fresca fatta in casa allo stufato di manzo, pastinaca e mozzarella di bufala

Filetto di spigola in pasta di sale servita con fricassea di patate e carciofi allo zafferano

Pre Dessert

Crema di limone, nocciole caramellate e frutti rossi

€ 75,00

Il menù degustazione si intende servito per tutti i commensali

ANTIPASTI

Noci di capesante[@] arrostite con patate, sedano e polvere di liquirizia € 24,00

Carciofi fritto con tartare di gambero rosso[@] affumicato e zafferano € 26,00

Uovo biologico cotto a bassa temperatura su crema di cavolfiore e tartufo nero € 22,00

Foie gras d'anatra[@] con nocciole, topinambur, funghi porcini e il loro infuso € 26,00

Battuta di manzo Danish Crown con Parmigiano Reggiano stagionato 24 mesi, salsa barbecue leggermente affumicata e arachidi € 24,00

PRIMI

Vellutata di Zucca, taleggio croccante, cacao e caffè € 20,00

Zuppa di fagioli zolfini profumata al rosmarino con baccalà® e polvere di olive € 20,00

Tortelli di pasta fresca fatta in casa allo stufato di manzo, pastinaca e mozzarella di bufala € 24,00

Spaghettoni su crema di friarielli, alici, provolone "Del Monaco" e briciole di taralli € 24,00

Cannolicchi con lupini di mare, scampi® appena scottati, croccante di guanciale e tartufo nero € 25,00

Risotto carnaroli mantecato con carciofi e animelle di vitello sfumati al marsala € 24,00

SECONDI

Filetto di spigola[@] in pasta di sale servita con fricassea di patate e carciofi allo zafferano € 32,00

Filetto di dentice[@] con cime di rapa al peperoncino e "acqua pazza di cozze" € 32,00

Filetto di manzo Danish Crown con frutti d'autunno e tartufo nero € 32,00

Stracotto di guancetta di vitellone, patate al limone, rape e mela caramellata € 29,00

Selezione di verdure, frutta, tuberi di stagione e tartufo nero € 26,00

SELEZIONE DI FORMAGGI

Taleggio dop, Cacio di Pienza, Parmigiano Reggiano stagionato 30 mesi, Castelmagno, Pecorino d'Amatrice, Ubriaco, accompagnato da noci, albicocche disidratate, marmellata e miele

4 pz € 20,00

6 pz € 24,00

DESSERT

Cioccolato bianco caramellato, arachidi salati e lamponi € 14,00

Variazione di cioccolato e melograno € 14,00

Pavlova scomposta ai marron glacé e mandarini € 14,00

Tiramisù 47 € 14,00

Crema di limone, nocciole caramellate e frutti rossi € 14,00

LEGENDA

GLUTINE E DERIVATI

LATTE E DERIVATI

PESCE E DERIVATI

UOVA

SEDANO

VEGETARIANO

CROSTACEI

ARACHIDI/FRUTTA CON GUSCIO

SOIA

SOLFITI

* SURGELATO

@ PRODOTTO ABBATTUTO
ai sensi del reg. CE n. 852/047

Se hai allergie o intolleranze, per favore, informa il nostro staff, lo chef sarà felice di suggerirti dei piatti adatti alle tue esigenze o usare una tipologia di pasta adeguata.

Questo menù è stato pensato e creato da:
Chef Gabriele Enrico
Resident Chef Antonio Gentile