

31 dicembre 2025

San Silvestro *al Belsito*

HB
Hotel BelSito
Avellino Est


Villa Miele
Ricevimenti

Menù

IL BENVENUTO DELLO CHEF

Gambero Argentino in crosta di pane panko

Spiedino di cozze con panure alle erbe aromatiche

Marinato di salmone norvegese alla rapa rossa



L'ANTIPASTO

Carpaccio di piovra con riccioli di seppia fresca
e fasolaro marinato

Baccalà mantecato al vapore su vellutata tiepida di ceci
e polvere di peperone crusco

Tonno rosso in lingotto glassato con cavolo viola
in marinata agrodolce



I PRIMI

Risotto Acquerello mare e monte, con noci di mare,
crema di ostriche e miele di peperoni

Garganelli ai Gamberi Rossi di Mazara del Vallo,
bisque cremosa, vongole veraci e asparago di mare



31 dicembre 2025

San Silvestro *al Belsito*



I SECONDI

Astice Blu in crosta dorata alle erbe, con verdure invernali
in agrodolce e raffinata salsa Nantua

Fritto di mare della tradizione:
calamari dorati, gamberi rosa di Sicilia e baccalà croccante



CREAZIONE DEL MASTRO PASTICCIERE

Il Bacio di Mezzanotte

Panettone Artigianale della Casa:
Lievitazione naturale e ricetta tradizionale

Spiedino di Frutta Invernale:
Uva moscato e mandarini di Sicilia



TAVOLA DEGLI AUGURI *Dolcezze e portafortuna*

Frutta secca tostata, frutta candita e cioccolato pregiato

Tradizione dell'Anno Nuovo:
Lo zampone e le lenticchie



BEVERAGE

Acque Minerali | Bibite | Vini Pregiati della Cantina HB |
Spumante e Open Bar



CONTATTACI E PRENOTA IL TUO TAVOLO



389 487 4078



0825 670001