Grand Hotel
LA FAVORITA
★★★★★
SORRENTO

"Riprodurre la semplicità è
una sfida complessa".



# New Year's Day Brunch

January 1st, 2027 / 1 Gennaio 2027

Grand Hotel
LA FAVORITA
★★★★★
SORRENTO

# Proposta brunch 1 Gennaio 2027

1 Gennaio 2027

**Aperitivo di Benvenuto**
Lattuga, rucola, lollo, radicchio, pomodori, scarola riccia
(con i dressing di condimento a parte)
Insalata di polpo, patate e pomodoro secco
Insalata di pollo
Broccoli, carote, friarielli, scarola arrostita, insalata di patate e cipolle marinate
Treccia di fior di latte
Provola affumicata
Ricottine condite con salsa di arance candite
Prosciutto di parma al taglio
Capocollo, pancetta e salame
Babà rustico
Frittata di spaghetti
Gateau di patate
Focaccia con mortadella e melanzane invernali
Parmigiana di verdure di stagione

**Primi:**
Sartù di riso con ragù napoletano
Ravioli capresi
Fusillo al ragù di mare

**Secondi:**
Trancio di pescato, pomodoro olive e capperi
Totani e patate
Pollo alla cacciatora
Brasato di manzo

**Buffet dei dolci delle feste**

Grand Hotel
LA FAVORITA
★★★★★
SORRENTO

# New Year's Day Brunch

January 1st, 2027

**Hot & Cold Buffet**

Mixed green salad with lettuce, arugula, lollo, radicchio, tomatoes and curly endive (with dressings served separately)
Octopus salad with potatoes and sun-dried tomatoes
Chicken salad
Broccoli, carrots, friarielli (Neapolitan broccoli rabe), roasted escarole, potato salad and marinated onions
Mozzarella
Smoked provola cheese
Ricotta cheese portions dressed with candied orange sauce
Freshly sliced Parma ham
Capocollo, pancetta and salami
Savoury Babà
Spaghetti frittata
Potato gateau
Focaccia with mortadella and winter aubergines
Seasonal vegetable parmigiana

**First Courses**

Neapolitan rice sartù with traditional Neapolitan ragù
Capri-style ravioli
Fusillo pasta with seafood ragù

**Main Courses**

Fillet of the catch of the day with tomatoes, olives and capers
Calamari and potatoes
Chicken Cacciatore
Slow-braised beef

**Festive Dessert Buffet**