

## Menu Mare 2

### Antipasto

Polpo brasato su passatina di cicerchie e datterini dolci

Moscardino affogato con scarola saltata e crumble di pane tostato al profumo di Cetara

### Primo piatto

Tutto il mare nel Risotto...

Paccheri di Gragnano (Pastificio dei campi) alle vongole, cime di rapa e colatura di alici

### Secondo piatto

bianco di branzino d'altura, crema di zucca leggermente piccante e salsa alle castagne

Conetti di frittura mista (calamari & gamberi) con verdure croccanti

### Sorbetto

Torta da definirsi

oppure

Panettone con crema di mascarpone

### Spumante/Moscato

Acqua e caffè

Vino, selezione cantina L'altra Botte

1 bottiglia ogni 3 persone

€ 60,00

