

Menu mare 3

antipasto

Degustazione di mare:

il Polpo brasato su passatina di cicerchie e datterini dolci  
il Calamaretto ripieno di sé, crema di pane cafone e cime di rapa saltate  
Gambero rosso di Mazara su ricottina di bufala caramellata

Primo piatto

Riso "Riserva S. Massimo" selezione Carnaroli mantecato al pistacchio di Bronte, gamberi rossi  
marinati e scorze di arance

Paccheri di Gragnano (Pastificio dei campi) con scampi, crema di cicerchie e cipollotti  
brasati

Secondo piatto

Baccalà Giraldo in olio cottura con cipolla di tropea caramellata e salsa al pistacchio

Tagliata di tonno con carciofi saltati, lime e mentuccia

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

€ 65,00

