

Menu mare 3

antipasto

Degustazione di mare:

Polpo scottato su passatina di cannellini, stracciatella di bufala campana e paglia di porro

Calamaretti saltati su passatina di ceci e crumble di pane al rosmarino

Acciughe del mar Cantabrico con stracciatella di bufala su crostone

Primo piatto

Tutto il mare nel risotto "Riserva S. Massimo" selezione Carnaroli

Calamarata di Gragnano all'Astice con pomodorini datterini e basilico

Secondo piatto

Mini catalana con gamberi, scampi, pomodoro datterino, cipolla di Tropea, sedano

Tagliata di tonno su scarola e datterini gialli saltati, pinoli tostati e salsa di acciughe

Sorbetto

Torta da definirsi

Spumante/Moscato

Acqua e caffè

Vino, selezione cantina L'altra Botte

1 bottiglia ogni 3 persone

€ 65,00

