

Menu Mare 2

Antipasto
(2 corse)

Polpo al panko, crema di carote e gocce di stracciatella di bufala

Calamaretto ripieno con scampi, patate e fiori di zucca con crema di datterini gialli

Primo piatto

Paccheri di Gragnano (*Pastificio dei campi*) con scampi e funghi porcini

Fregola ai frutti di mare
(*scampi, gamberi rossi, sepioline, cozze e vongole*)

Secondo piatto

Tagliata di orata gratinata, datterini, capperi croccanti, limone di Amalfi

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

Sorbetto di frutta

Torta di ricorrenza
oppure
dessert dello Chef

Spumante/Moscato

Acqua e caffè
Vini in abbinamento
1 bottiglia ogni 3 persone

prezzo per persona € 60,00

