

Menu mare 3

antipasto

Degustazione di mare:

Tiepido di mare

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

Crostino stracciatella di bufala e acciughe del Cantabrico

Primo piatto

Riso (Riserva S.Massimo selezione Carnaroli) agli agrumi con crudo di gamberi rossi e limone di Amalfi

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 con scarola strozzata e datterino confit

Pre dessert

Carpaccio di ananas con gelato alla vaniglia e maraschino
Sorbetto di frutta

Torta di ricorrenza / dessert dello Chef

Spumante/Moscato

Acqua e caffè
Vini in abbinamento
1 bottiglia ogni 3 persone

prezzo per persona € 65,00

