

Menu mare 2

Polpo arrosto, crema di cannellini e spuma di bufala

Calamaretti cacciaroli, cime di rapa al peperoncino, alici di Cetara e crema di ceci

><(((°>_~_~_~_~<(((°>_~_~_~_~<(((°>_~_~_~_~<(((°>

Paccheri di Gragnano (*Pastificio dei campi*) con vongole veraci e cime di rapa al peperoncino

Riso (*Riserva S. Massimo sel. Carnaroli*) crudo di scampi, crema di zucca, burrata e tarallo sbriciolato

><(((°>_~_~_~_~<(((°>_~_~_~_~<(((°>_~_~_~_~<(((°>

Tagliata di Orata in crosta di patate e pak-choi

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

Sorbetto di frutta

><(((°>_~_~_~_~<(((°>_~_~_~_~<(((°>_~_~_~_~<(((°>

Torta di ricorrenza

oppure

Dessert della casa

Spumante/Moscato

Acqua e caffè

Vini in abbinamento

1 bottiglia ogni 3 persone

prezzo per persona € 60,00



*I prezzi delle proposte variano secondo le modifiche e sono comprensivi di vini e torta.
I menù proposti sono modificabili secondo le Vostre esigenze e gusti.*

><(((°>_~_~_~_~<(((°>_~_~_~_~<(((°>_~_~_~_~<(((°>_~_~_~_~<(((°>

www.ristorantealtrabotte.com

><(((°>_~_~_~_~<(((°>_~_~_~_~<(((°>_~_~_~_~<(((°>_~_~_~_~<(((°>