

Menu mare 3

Degustazione di mare:

Tiepido di mare

Polpo arrosto, crema di patate alla paprika e cipollotto candito

Fiore di zucca, cuore di ricotta di bufala e gambero rosso con maionese alla colatura di alici di Cetara

Crostino stracciatella di bufala e acciughe del Cantabrico

.><(((°>\_~\_~\_~><(((°>\_~\_~\_~><(((°>\_~\_~\_~><(((°>\_~\_~\_~><(((°>

Paccheri di Gragnano con vongole, fiori di zucca e bottarga di Cabras "Pino Spanu"

Risotto "*Riserva S. Massimo*" *selezione Carnaroli*, con crema di porri, carpaccio di capesante e profumo di limone

.><(((°>\_~\_~\_~><(((°>\_~\_~\_~><(((°>\_~\_~\_~><(((°>

Mini catalana di crostacei

(astice, scampi, gamberi, pomodoro sardo, cipolla di Tropea e sedano)

Tagliata di tonno rosso del mediterraneo su indivia marinata

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 € 65,00



*I prezzi delle proposte variano secondo le modifiche e sono comprensivi di vini e torta/dessert.*

*I menù proposti sono modificabili secondo le Vostre esigenze e gusti.*

.><(((°>\_~\_~\_~><(((°>\_~\_~\_~><(((°>\_~\_~\_~><(((°>\_~\_~\_~><(((°>

[www.ristorantealtrabotte.com](http://www.ristorantealtrabotte.com)

.><(((°>\_~\_~\_~><(((°>\_~\_~\_~><(((°>\_~\_~\_~><(((°>\_~\_~\_~><(((°>