



Menu mare 3

Degustazione di mare:

Tiepido di mare:

Polpo arrosto, crema di cannellini e spuma di bufala

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

Crostino stracciatella di bufala e acciughe del Cantabrico

.><(((e>_>_>_>_><(((e>_>_>_>_><(((e>_>_>_>_><(((e>

Calamarata di Gagnano all'Astice con pomodorini datterini e basilico

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

.><(((e>_>_>_>_><(((e>_>_>_>_><(((e>_>_>_>_><(((e>

Mini catalana di crostacei

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

Tagliata di tonno con carciofi saltati e dressing lime e mentuccia

Sorbetto di frutta

.><(((e>_>_>_>_><(((e>_>_>_>_><(((e>_>_>_>_><(((e>

Torta di ricorrenza

oppure

dessert della casa

Spumante/Moscato

Acqua e caffè

Vini in abbinamento

1 bottiglia ogni 3 persone

prezzo per persona € 65,00

www.ristorantemadreperla.com

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.