

Menu mare 3

QUADRO D'AMARE:

Tiepido di mare

Polpo arrosto, crema di patate alla paprika e cipollotto candito
Calamari cacciaroli, scarola abbottonata su passata di datterini arrosto
Crostino stracciatella di bufala e acciughe del Cantabrico

><(((e)>_v_~_~_~_~_~_~_~_><(((e)>_v_~_~_~_~_~_~_~_><(((e)>_v_~_~_~_~_~_~_~_><(((e)>

Paccheri di Gragnano con ragù di astice, pomodorini datterini e basilico

Risotto "Riserva S. Massimo" selezione Carnaroli, con gamberi, calamari cacciaroli e crema di carciofi

><(((e)>_v_~_~_~_~_~_~_~_><(((e)>_v_~_~_~_~_~_~_~_><(((e)>_v_~_~_~_~_~_~_~_><(((e)>

Baccalà "sel. Giraldo" c.b.t. su crema di lenticchie rosse e cipolla caramellata

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

Sorbetto di frutta

><(((e)>_v_~_~_~_~_~_~_~_><(((e)>_v_~_~_~_~_~_~_~_><(((e)>_v_~_~_~_~_~_~_~_><(((e)>

Torta di ricorrenza
oppure
dessert dello Chef

Spumante/Moscato

Acqua e caffè
Vini in abbinamento
1 bottiglia ogni 3 persone

prezzo per persona € 70,00