

*Menù di Pesce:*

*Apertivo:*

Prosecco.

*Antipasto:*

Tentacoli di polpo con dadolata di patate e coulis di datterino giallo e bottarga; roll di Mazzancolla e scarola con pomodoro grigliato e piccola caponata di verdure; Pesce spada marinato con zucchina alla scapece e pane croccante, Cozza farcita; Fiore di zucca in pastella farcito di baccalà.

\*\*\*\*\*

Assaggio di tartar di Tonno e Salmone affumicato.

*Primi:*

Mezzo Pacchero fresco con gamberi, pesce spada, pomodori ciliegino appassiti al forno e salsa alla marinara.

*Secondi:*

Scrigno di Spigola con melanzana confit e pasta kadaif; Frittura di Calamari con patate chips; Panetto di frisella con insalata di verdure croccanti e gambero.

Piatto della Tradizione: Abbacchio al forno con patate.

*Dolce:*

Bavarese al cocco e vaniglia con cuore al mango glassato al cioccolato Ruby e crumble di cioccolato bianco e fiocchi di sale.

\*\*\*\*\*

Cocomerata e Cannoli siciliani espressi "in vista"

Vino: Chardonnay

Tot. a persona 55,00€

*Menù di Carne:*

*Apertivo:*

Prosecco.

*Antipasti:*

Culatello con stracciatella di burrata, pomodoro e basilico; Salsicetta di montagna; Fagottino di bresaola con caprino e gelatina di Brachetto; Crostone di pane con mozzarella, porcini e guanciale.

\*\*\*\*\*

Sformatino di zucchine e patate con fiore di zucca, provola affumicata e pane raffermo, guanciale e fonduta di pecorino.

*Primi:*

Mezzo Pacchero fresco con ragù di Chianina, polpettine ricche e guanciale di "cinta Senese".

*Secondi:*

Filetto di Manzo alla griglia con julienne di funghi porcini; Panetto di frisella con insalata di verdure croccanti.

Piatto della Tradizione: Abbacchio al forno con patate.

*Dolce*

\*\*\*\*\*

Bavarese al cocco e vaniglia con cuore al mango glassato al cioccolato Ruby e crumble di cioccolato bianco e fiocchi di sale.

\*\*\*\*\*

Cocomerata e Cannoli siciliani espressi "in vista"

Vino: Chardonnay

Tot. a persona 50,00€