

*Calice di benvenuto con
prosecco e analcolico con fragola e ananas*

Frivolezze fritte dello chef

Entree'

*Crema di Avocado con gamberone fritto, tropea in agrodolce
e perlage di nocciola*

Antipasti

*Mantecato di dentice su letto di rosoline spontanee
con tentacolo di piovra scottato*

*Calamaro ripieno ai frutti di mare e carletti
accompagnato da puntarelle*

Primo piatto

*Risotto Carnaroli Dop di Baraggia
con seppia croccante
e cnel di gambero rosso di Mazara del Vallo*

*Calamarata con crema di carciofo di Sant'Erasmo
e vongole veraci*

Sorbetto con fragola e prosecco

Secondi

*Cernia in oliocottura su emulsione di pisellini
con spugna di spinaci e asparago bianco*

Dolce

Semifreddo al cedro con coli' di fragole fresche

Focaccia Pasquale

con crema al mascarpone e lampone

Bibite

Selezione di vini

Caffe'

Tutto Euro 60,00

