



Menù di mare

Calice di benvenuto con
prosecco e analcolico alla frutta

Entrée'

Scampetti marinati al lime
su crema di panna al limone ed estratto di
pomodoro

Antipasti

Crema di dentice su crosta di patata gratinata
e rolle' di salmone al timo
con ripieno di ricotta di pecora

Triglia di Sicilia in sfoglia
su crema di Vitellotte noire
e puntarelle croccanti

Capasanta gratinata al forno

Canestrelli gratinati al forno

Spiedino di mazzancolle gratinate al forno

Primo piatto

Risotto Carnaroli Dop di Baraggia
con capesante e polvere di basilico fresco

Ravioloni neri ripieni di trota salmonata
saltati con julienne di seppia
e arcobaleno di asparagi

Sorbetto al limone di Sicilia
su crema di lampone e zest di agrumi

Secondi

Spigola al vapore
su guazzetto di pomodoro e olive taggiasche

Dolce

Mousse al mango cold confit
su biscotto croccante al caramello

Bibite

Selezione di vini Bacchus

Caffè'

Euro 60,00 a persona