



## *Menu apericena*

*Selezione di piatti caldi e freddi*

*Selezione di salumi con gnocco fritto  
Bruschetta di pane nero con crescenza e trevisana  
Bruschetta di pane bianco con guacamole e mazzancolle tropicale  
Rosa di roastbeef con rucola e grana  
Battuta di manzo con spuma di caprino ed erba cipollina  
Cotolettina alla milanese primavera  
Salmon e crosta di senape con semi di sesamo  
Fritto misto di calamari, gamberi e verdure  
Riso, orzo e farro alla cantonese*

---

*Un primo caldo a scelta servito al tavolo  
(vedere pagina 2)*

---

*Torta di pasticceria  
(Chantilly, Millefoglie, Crostata di frutta)*

*Acqua Minerale Plose  
Nero D'Avola – Tareni (1 bott ogni 3 persone)  
Chardonnay Terre Siciliane – Tareni (1 bott ogni 3 persone)  
Vino Prosecco Brut Sartori*

*60 Euro a persona  
Bambini da 3 a 12 anni 45 euro*





*Primi tra cui scegliere:*

- *Risotto allo zafferano con speck croccante e gocce di bufala*
- *Risotto agli agrumi e zenzero con gambero rosso di Mazzara del Vallo e cioccolato di modica al peperoncino*
- *Calamarata "rummo" al POMO D'ORO con pecorino toscano dop e guanciaie senese*
- *Orecchiette fresche con gamberi e porri*
- *Paccheri alla partenopea*
- *Trofiette fresche con pesce spada, olive taggiasche, capperi, pomodorini e timo*