



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
Salmone in 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 a scelta tra:
(Crostata di frutta fresca, Chantilly, Millefoglie)

Acqua Minerale Plose
Nero D'Avola – Tareni
Chardonnay Terre Siciliane – Tareni
(1 bottiglia ogni 3 persone)
Caffè

60€ a persona



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 guanciale senese*
- *Orecchiette fresche con gamberi e porri*
- *Paccheri alla partenopea*
- *Trofiette fresche con pesce spada, olive taggiasche, capperi, pomodorini e timo*