



Menu apericena natalizio

*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)*

*Panettone e pandoro alle nostre salse
Cestino di clementine e frutta secca, torrone, datteri e fichi*

*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
Caffe*

60 Euro 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*