

MENU DEGUSTAZIONE A PREZZO FISSO BEVANDE ESCLUSE

N. 1 IL CRUDO DI MARE PER DUE PERSONE euro 98.00

PLATEAO ROYAL DEL NODO

4 scampi e 4 gamberi rossi di MAZZARA, 4 ostriche e selezione di frutti di mare del giorno

1 granceole con vinaigrette al limone

1 selezione di tartare per due (tonno ,salmone, branzino.)

1 carpaccio di ricciola all'arancio e salsa agrumata

1 alici marinati al peperoncino

DESSERT A SCELTA CAFFE E LIMONCELLO O MIRTO

N.2 MENU PESCE CALDO PER DUE PERSONE euro 70.00

MISTO MARE CALDO DEL NODO

guazzetto di moscardini passata di fave con polipo all' isolana
gianchetti al peperoncino

SECONDO

FILETTO DI BACCALA' AL "NODO"

(con crostini di polenta e crema di piselli)

DESSERT A SCELTA CAFFE E LIMONCELLO O MIRTO

N.3 MENU SARDEGNA PER DUE PERSONE euro 88.00

ANTIPASTO

insalatina di bottarga di muggine con
(cuore di sedano e pomodorini)

PRIMO PIATTO

tortelli di mare (ripieno di branzino e crostacei)
(con salsa allo zafferano e semi di papavero)

SECONDO

trancio di tonno alla CARLOFORTINA

DESSERT A SCELTA CAFFE E LIMONCELLO O MIRTO

N.4 MENU LOMBARDIAPER DUE PERSONE euro 84.00

ANTIPASTO

il vero culatello di ZIBELLO

PIATTO

l' ossobuco di vitello alla milanese con
risotto allo zafferano

DESSERT A SCELTA CAFFE E LIMONCELLO O MIRTO