



MENU NATALE

BEVANDE INCLUSE EURO 55,00

FLUIT DI BENVENUTO CON PROSECCO

ANTIPASTO DI TERRA: culatello di Zibello con gnocco fritto e burratine di Andria

O

ANTIPASTO DI MARE CRUDO. Carpaccio di ricciola e tonno ,1 ostrica 1 scampo ,1 gambero rosso marinatura agli agrumi e guarnizione con arance di Ribera

O

ANTIPASTO DI MARE CALDO: passatina di fave con polipo alla vernaccia, guazzetto di fragoline di mare, cappe sante alla mollica ripassata e gratinate.

PRIMI PIATTI

TERRA Girasoli delle Langhe al bagoss con funghi porcini

MARE: Tortelli ai crostacei e polpa di branzino con salsa zafferano e semi di girasole

SECONDO PIATTO

TERRA . Filettino di scottona scaloppato con salsa al pepe verde e guarnizione di carciofi alla giuria

MARE. Branzino di cattura alla piastra su crema di piselli e crostini di polenta gialla

DESSERT

Trionfo di frutti :fresca e secca

Panettone di pasticceria

Servito caldo con crema allo zabaglione

Caffe' e liquirizia di Calabria o mirto della Casa

I VINI : BIANCO INSOLIA (PRINCIPE DI CORLEONE)
ROSSO NERO D'AVOLA -SYRAH (PRINCIPE DI CORLEONE)