

Cenone della vigilia di Natale 24 sera dalle ore 20

Antipasti

Freddo

Salmone marinato allo zucchero profumato con agrumi di Sicilia, millefoglie di pane carasau e alici, insalatina di mare

Caldo

Gamberi e porcini italici saltati all'aceto balsamico su letto di rucola selvatica

Primi

Tagliolino allo scoglio (sugo con scampi, mazzancolle, totani, cozze, vongole e vongoline)

Risotto gamberi e zucca profumato al rosmarino Calafoma

Secondi

Filetto di branzino profumato al timo con ricci di calamaro fritti e spiedino gratinato di gamberi

Contorno

Misticanza (insalatina mista con erbe aromatiche)

Dolce

Mantecato al limone con frutti di bosco

PER CHI NON GRADISCE IL PESCE C'E' IL NOSTRO MENÙ ALLA CARTA

Euro 45

Aperitivo

All'arrivo sarà offerto un calice di bollicine DOC del territorio con piattino di benvenuto

Brindisi con panettone e pandoro

Compresi: Acqua minerale e una bottiglia DOC del territorio ogni 4 persone