

Menù “LAUREATISSIMO”

“Pronto a Vincere Ancora”

Aperitivo di Benvenuti offerto dal Maestrale

Spumante brut

Accompagnamento

Pane carasau e tradizionale

Antipasti

I CRUDI DI MARE

Ostrica Fine de Claire, *gambero rosso Mazzara del Vallo scampo gobetto, tartufo o fasolare (5 frutti)

TRIS DI FREDDI

Fagottino di Salmone affumicato ripieno di formaggio caprino morbido;
Canestrino di pecorino sardo ripieno di *insalata di gamberi agli agrumi;
*Tonno scottato in crosta di pistacchio e kiwi

TRIS DI COTTI: *Gambero rosso Mazzara del Vallo in crosta di noci su purè di patate al tartufo nero;

*Polpo, salsa di carote, salsa di broccoli; *Salmone alle erbe aromatiche

Primi piatti

2 mezzi primi a scelta tra:

- Raviolo al nero di seppia ripieno di crostacei (astice *gamberi *scampi) noci e patate
- Calamarata pastificio “Felicetti”, *gamberi rossi Mazzara del Vallo e pesto di pistacchio
- Fregola sarda ai *frutti di mare e zafferano
- Risotto *gamberi crema al tartufo bianco e zucchine, grattata di tartufo nero

Secondo piatto e contorno, uno a scelta tra:

- * Rombo alla Maestrale (filetto spinato al forno con zucchine julienne e patate al forno)
- Involtino di *rana pescatrice in crosta croccante di bacon
- Tagliata di ricciola o * tonno o ombrina ai ferri olio al rosmarino

Dessert

(superate le 10 persone) Torta di millefoglie con crema chantilly e gocce di cioccolato fondente
(se siete meno di 10 persone) "A scelta dalla carta"

I dolcetti della casa

Ciocolatino nero fondente piccante, bianco al pistacchio, gianduia e nocciola

Caffè a scelta tra espresso, decaffeinato, americano, orzo

Digestivi mirto, limoncello, grappa sarda (filu e ferru)

SOLO SU PRENOTAZIONE tel. 06.86391914

€ 75 A PERSONA ~~ANZICHE' 95~~ Acqua inclusa, vino e bibite escluse - Preparazione minima per 2 persone