



NATALE 2024 Menù cena 24 Dicembre 2024

Aperitivo Spumante Brut “Torbato” Sella & Mosca

Accompagnamento Pane carasau di Fonni e altri pani speciali

I Crudi di Mare Ostrica GILLARDEAU, GAMBERO ROSSO Mazara del Vallo, Scampo.

Antipasti Freddi

Tartare di Ombrina con pomodori secchi e pistacchio

Carpaccio di scorfano con carciofo romanesco e emulsione di lime e timo

Antipasti Caldi

Capesante su crema di burrata, rucola e noci

Calamaro ripieno su vellutata di peperone

Frittella di neonata con zucchine e zafferano

Primi piatti

Strozzapreti con calamari, gamberi e pesto di rucola

Pacchero con gallinella, pachino e zafferano

Secondo piatto e contorno

Tagliata di ricciola su letto di rucola e pomodorino confit
e contorno di Petali di patate al forno

Dessert

Fagotti di pasta frolla con crema pasticceria e frutta esotica

Gli irrinunciabili

Ci facciamo gli Auguri con “Spumante extra dry millesimato Akenta”

Panettone Artigianale all'albicocca MASTRO Dolciere PEPE (Pluripremiato, 28 anni di attività)

Caffè e Digestivi Caffè, mirto nero, limoncello e grappa sarda

Prezzo 90 € /persona, vini esclusi acqua inclusa

Parcheggio convenzionato, vicino e sorvegliato, fino a disponibilità in via Chisimaio 32, via Migiurtinia 53

Tavoli limitati - Prenotazione obbligatoria - Tel 06.86.39.19.14
