

18 -24 ottobre 2021

MENU PRANZO /LUNCH MENU
Due portate a scelta /two courses to choose

Carpaccio di Ricciola con acqua di pomodoro al limone di costiera

Amberjack carpaccio with tomatoes water and lemon

Dr

Butterfly di Alici con insalatina e yogurt

Anchovies butterfly with salad and yogurt

Dr

Calamari gratinati al limone con mango su misticanza

Calamari gratin with lemon, mango and misticanza salad

•

Mezze maniche alla Norma di Cernia con melanzane e ricotta salata

Mezze maniche with Grouper, eggplants and salt ricotta cheese

Dr

Filetto di Coccio al limone con cicoria saltata

Mullet fish with lemon sauce and chicory

Dr

Camperi piccanti in agrodolce con funghi porcini

Spicy sweet and sour Prawns with porcini mushrooms

•

Sorbetto

Sorbet

€ 35,00 a persona/each person

1 calice di Vino ns selezione € 5,00/1 glass of wine our selection

1 cheese cake o mousse al cioccolato € 5,00

18 -24 ottobre 2021

MENU CENA /DINNER MENU

Aperitivo con Benvenuto dello Chef

Aperitif with welcome from the Chef

•

Insalatina di alghe con Calamari grigliati

Seaweed salad with Calamari

•

Frittino di Moscardini con fili di zucchine

Fried baby Octopus with zucchini

•

Linguine “Stroncatura” ai Frutti di Mare e pachino

Linguine “Stroncatura” with Seafood and pachino tomatoes

•

Filetto di Dentice allo zenzero e zucchine croccanti

Red Snapper fillet with ginger sauce and crispy zucchini

•

Cannolini con ricotta

Cannoli with ricotta cheese

€ 60,00 a persona/each persona

1 calice di Vino nostra selezione € 5,00/1 glass of wine our selection