

San Valentino 2018 da Giulia

Menu

Flute di Benvenuto con ostrica della Bretagna

Antipasti

*Millefoglie di Baccala Gandus, con arancia di Ribera, olive ,capperi
di Salina e julienne di finocchi*

*Rosette di salmone marinato all'aneto con stracciatella d'Andria,
lamponi su letto di misticanza*

Involtino e caponata di melanzane

Primo piatto

*Canellone di crepes ripieni con astice gambero rosso di Mazara e
aragoste con besciamella di crostacei*

Secondo piatto

*Trancetto di spada in crosta croccante di pistacchio di Bronte con
trevisana alla griglia e cipolla rossa caramellata*

Dessert

Capresina di cioccolato fondente con mousse

Vino Spumante Q2 1 bottiglia

Acqua minerale 1 bottiglia

Caffè

€ 65