



Menù fisso di Venerdì 23 Ottobre 2020

ANTIPASTI

Carpaccio di spada affumicato con vinaigrette alla senape
Flan di zucchine novelle
Caprese di bufala composta con emulsione al basilico

PRIMI

Risotto scamorza e trevisana sfumato al vino rosso
Strozzapreti con filetto di orata, pomodorino e olive riviera

SECONDO

Rollatina di pollo con pistacchio di Bronte e patate al forno
oppure
Fritto misto all'italiana

BEVANDE

Acqua Naturale
Acqua Frizzante
Vino Rosso Primitivo
Vino Bianco Pinot Grigio
(1 Bottiglia ogni 4 Persone)
Caffè

Menù fisso di Sabato 24 Ottobre 2020

ANTIPASTI

Tomino alla Piastra
Crostone con moscardini in umido e capperi di Pantelleria
Rosa di salumi misti

PRIMI

Rose bicolore, ricotta e spinaci con pomodoro pachino
Risotto alla vodka, salmone e robiola

SECONDO

Spezzatino di vitello con patate morbide
oppure
Filetto di branzino alla griglia con zucchine saltate

BEVANDE

Acqua Naturale
Acqua Frizzante
Vino Rosso Primitivo
Vino Bianco Pinot Grigio
(1 Bottiglia ogni 4 Persone)
Caffè

Menù fisso di Domenica 25 Ottobre 2020

ANTIPASTI

Tomino alla Piastra
Crostone con moscardini in umido e capperi di Pantelleria
Rosa di salumi misti

PRIMI

Rose bicolore, ricotta e spinaci con pomodoro pachino
Risotto alla vodka, salmone e robiola

SECONDO

Spezzatino di vitello con patate morbide
oppure
Filetto di branzino alla griglia con zucchine saltate

BEVANDE

Acqua Naturale
Acqua Frizzante
Vino Rosso Primitivo
Vino Bianco Pinot Grigio
(1 Bottiglia ogni 4 Persone)
Caffè