

Aperitivo della "Casa"

*Antipasto Calabro con stuzzichini
dello chef caldi e freddi*

*Tagliatelle mantecate con julienne di
speck, porcini e scaglie di grana*

*Cortecce saltate con tocchetti di ragù di
vitello e verdure croccanti*

*Tagliata di vitello con rucola e scaglie,
Costatina di suino su patate rondelle*

*Tocchetti di frutta al Grand Marnier
con gelato bigusto*



€. 25,00

Aperitivo della "Casa"

*Antipasto Calabro con stuzzichini
dello chef caldi e freddi*

Scialatielli con mollaschi e crostacei

*Strascinati con tocchetti
di speck e punte di asparagi*

*Frittura mista di pesce
anelli e ciuffi di calamari,
gamberi e paranza*

frivolezze del giardino



Capra di fragole con gelato

€. 30,00

Aperitivo della "Casa"

Antipasto di mare

Julienne di seppie in emulsione di agrumi, salmone marinato in crosta

Stecco di gamberi in panara allo zenzero, cozze alla mediterranea

Paccheri rigati mantecati con tocchetti di astice e gamberi

Linguine agli scampi

Suprema di spigola al pane saporito, gamberoni alla griglia,

corona di seppie con glassa balsamica

Misticanza di verdure

Affettato di frutta con gelato bigusto



€. 35,00

**Le quote
Includono**

Vino,
Acqua minerale,
Bibite,
Caffè
Addobbi tavoli
Impianto Karaoke
Proiettore
Impianto audio