





Carciofo alla Giudia con maionese al rosmarino

PRIMO

Mezzi paccheri alla nerano con zucchine, provolone del monaco e basilico

SECONDO

Arrosto di vitello con patate al forno

DOLCE

Panettone tradizionale artigianale

BEVANDE

Acqua, Caffè & Vino (1 btg selezione San Nicolao ogni 3 persone)

35€

(Contattaci al 3318233125 per Info & Modifiche)







Tagliere di salumi misti, formaggio e gnocco fritto
Carciofo alla guida con maionese al rosmarino
Fiori di zucca farciti con ricotta

PRIMO

Mezzi paccheri con guanciale, cipollotto di Tropea, pomodorini e basilico

SECONDO

Filetto di cinta senese al pepe verde con patate al forno

DOLCE

Panettone tradizionale artigianale

BEVANDE

Acqua, Caffè & Vino [1 btg selezione San Nicolao ogni 3 persone]

45€







Carpaccio di branzino con con tartare di gambero viola, crumble di mais, cavolo rosso e marmellata al limone e zafferano

Flan di zucchine con misticanza di mare

Gambero in crosta di mandorle con marmellata di arance amare

PRIMO

Calamarata allo scoglio

SECONDO

Tonno in crosta orientale con maionese al lime e verdure saltate alla soia

DOLCE

Panettone tradizionale artigianale

BEVANDE

Acqua, Caffè & Vino [1 btg selezione San Nicolao ogni 3 persone]

55€

(Contattaci al 3318233125 per Info & Modifiche)







Misticanza di crudo con Gamberi viola, ostriche e tonno

Carpaccio di branzino con crumble di mais, marmellata di limone e zafferano, cavolo rosso

Insalatina di polipo su purea di patate al limone

PRIMO

Risotto alla Pescatora

SECONDO

Tonno in crosta orientale con maionese al lime e verdure saltate alla soia

DOLCE

Panettone tradizionale artigianale

BEVANDE

Acqua, Caffè & Vino (1 btg selezione San Nicolao ogni 3 persone)

65€