

MENÙ SAN VALENTINO

Come benvenuto della casa un calice di vino rosé, proveniente dall'agriturismo "Mrizi zanave," della nostra terra.

ANTIPASTI

- Carpaccio di manzo, zenzero e frutto della passione € 13
- Gamberoni in salsa su crema di patata al parmigiano e lamponi € 13
- Tartare di tonno all'esotica € 18
- Cruditè di mare (ostrica, gambero rosso di Mazara, scampo, tartare mignon di tonno e salmone) € 20
- Insalata invernale di arance, finocchi, melograno e noci € 8

PRIMI

- Risotto barbabietola, stracciatella e noci € 10
- Linguine al pesto di piselli, pan grattato e pomodorini secchi € 10
- Chitarra con bisque, gambero rosso di Mazara e lime € 18
- Tagliatelle fresche alla ricciola, datterini tricolore e basilico € 14

SECONDI

- Tonno scottato in crosta di pistacchio su salsa di barbabietola € 18
- Saute di gamberoni all'arancia e melograno € 18
- Filetto di manzo irlandese alla brace con patate al forno € 26
- Costata di Scottona tedesca (frollatura di 20 giorni) alla brace con patate al forno € 5 all'etto

DOLCI

- Cuore di cheesecake glassato alle fragole € 7
- Tortino al cioccolato con frutti di bosco freschi € 6
- Tiramisu' della casa € 5
- Fragole fresche in coppa con panna montata € 7