



## Pasquetta2019

## Voglia di Mare

Bollicine del Benvenuto Canapè con crema di philadelphia e gamberi Antipasto

Salmone marinato all'arancio ed erbette fini Insalatina di seppie agli agrumi e crudités di finocchio Primo

Calamarata di pasta trafilata al bronzo con polpo, cozze e pomodorini ciliegini

Secondo

Frittura di gamberi e calamari Tempura di verdure e salsa maionese al wasabi

Dessert

Bavarese al limone di giardino con pan di spagna alla Colomba e salsa crema al limoncello di Amalfi

Caffè - Vino bianco Chardonnay doc

La Cucina di Gaetano Micera

MENU DI MARE € 35,00 A PERSONA – bambini fino a 10 anni € 15,00

Sono disponibili ulteriori pizze classiche sempre con impasti a lunga lievitazione con lievito madre, chiedere al personale anche per i dessert del giorno

## Voglia di Leggerezza

Le nostre insalate Gourmet accompagnate da focacce calde dal nostro forno, una bottiglia d'acqua e caffè

Insalata gentile con petali di mandorle tostate, olive taggiasche, spicchi di arancia e finocchio croccante  $\,\in\,12,00$ 

Insalata con foglioline di spinacini, rucola, funghi champignon, pomodorini ciliegini, mozzarella fior di latte e crudités di zucchine € 12,00

Insalata di patate rosse, fagiolini cotti a vapore, misticanza, pomodori datterini gialli e rossi, gamberi olio e limone € 13,00

## Voglia di Pizza

Un Valido motivo per assaggiare alcune delle

nostre pizze Gourmet con lievitazione naturale di 48 ore impasti con farine alternative più bibita e caffè

Pizza con pomodoro pizzutello, stracciatella di Andria, fior di prosciutto di Parma e melanzane dorate € 15,00

Pizza al grano arso con mortadella igp Bio di Modena, granella di pistacchio, fior di latte e basilco fresco € 15,00

Pizza multi cereali bianca con verdure grigliate, bocconcini di bufala di Caserta Igp e pesto rosso siciliano € 16,00

Pizza al carbone con burrata di Andria igp, pomodorini ciliegini, baccalà cotto a bassa temperatura, scaglie d'uovo marinato, foglioline di spinacino fresco € 18,00

