TORRE DE' PAZZI
RESORT-RISTORANTE

Antipasti

Flan di broccoli con crema di camembert e tartufo
18€

Cilindro di pasta fillo con polpo, coulis di pomodoro e aria di lime
17€

Polpetta di gamberi panata alle noci con crema di sedano rapa clorofilla di prezzemolo e d il suo carapace disidratato e polverizzato
19€

Tartara di manzo con yogurt condito alla barbabietola, verdure croccanti e salsa di peperoni
16€

Primi

Tagliolino nero con cozze, lime e bottarga di muggine
19€

Gnudi agli spinaci con mazzancolle, provola affumicata e bisque di crostacei e limoni di Sorrento
20€

Sombrero alla ricotta con dadolata di pesce spada e clorofilla di prezzemolo
20€

Raviolo di zucca su fonduta di stilton e terra di amaretti
18€

Secondi

Filetto non filetto, salsa di lamponi, demi-glace, patate e cipollotti
25€

Merluzzo in padella con peperoni, capperi e spuma di fagiolini
23€

Tonno in crosta di semi di papavero con asparagi crudi e cotti e salsa di porro
28€

Calamaro ripieno di broccoli e ciuffi con cipolla candita e crema di piselli
26€

Dessert

Semifreddo ai frutti esotici con frutta fresca e cialda di noci
8€

Mousse di caprino con frutti di bosco
8€

Tortino al cioccolato fondente e salsa di fragole
8€

Il mio Tiramisù ed aria di caffè
8€

***Coperto**	***5€***
Acqua 0,75l	***3€***
Caffè con delizie	***4€***

Il coperto include, il pane fatto dal nostro chef, il burro salato, un piccolo benvenuto e un calice di bollicine