



mareverde
VILLAGGIO



Pasqua 2019

La terra e la Tradizione

Bollicine del Benvenuto

Vela croccante di pane con spuma di fegatini al formaggio dolce

Antipasto

Rollè di prosciutto crudo di Parma con mozzarella di bufala tiepida su specchio di pomodoro salsato

Timballino di carciofi con pecorino di Pienza e la sua fonduta

Primo

Bon bon di crespelle con ricotta fresca, melanzane dorate e burrata di Andria IGP, gocce di pesto leggero

Secondo

*Mignon di suino steccato cbt, pomodorini arrostiti
Patate golose sabbiate e glassa balsamica*

Dessert

Semifreddo al Gianduia con salsa al Mou e biscotto croccante al cacao

Colomba Pasquale e Caffè - Vino Rosso Morellino

Profumi e sapori del Mare

Bollicine del benvenuto al tavolo

Trasparenza di Baccalà con pane azimo al rosmarino e olio emulsionato allo zest di limone

Antipasto composto

Gamberone in mantello di bacon e granella di nocciola su bisque di crostacei

Flan di capesante

tentacolo di polpo su vellutata di cannellini

Primo

Pacchero di Gragnano con vongole veraci, cubi di pesce spada e pomodorini tutto sole del Vesuvio

Secondo

Filetto di branzino in crosta di pane aromatico, battuto d'erbette, chips di patate, olive taggiasche e mezzo carciofo cotto a bassa temperatura

Dessert

Semifreddo al Gianduia con salsa al Mou e biscotto croccante al cacao

Colomba Pasquale e Caffè - Vino Bianco Falanghina

La Cucina di *Gaetano Micera*

MENU DI TERRA € 32,00 A PERSONA – bambini fino a 12 anni € 18,00

MENU DI MARE € 38,00 A PERSONA – bambini fino a 12 anni € 22,00

LA PRENOTAZIONE E' NECESSARIA E SE COMUNICATO POSSIAMO SERVIRE ALTERNATIVE GLUTEN FREE – INFO E PRENOTAZIONI:

Email: eventi.dolcesalato@gmail.com - Mobile: +39 351 5350504 – cell e WhatsApp –

