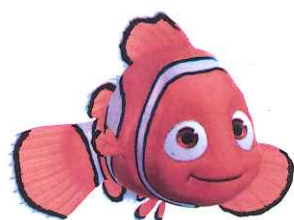


PROPOSTE DELLO CHEF

(PER MINIMO 10 PAX)



MENU' PESCE A

Insalata di mare, cocktail di gamberi e mantecato di Baccalà su crostino

Risotto alla marinara

Sorbetto al limone

Spiedini misti con fritto misto

€ 30 a persona

MENU' PESCE B

Polipo con seppia e code di mazzancolle con alghe marine

Cappelli ripieni di burrata con capesante e pistacchi

Sorbetto al limone

Grigliata mista con coda di rospo, spiedini misti, sogliola e assaggio di fritto

€ 35 a persona

Aggiunta dessert della casa € 2,5

N.B. Tutti i menù comprendono: vino della casa, acqua, caffè, servizio e coperto

PER INFO E PRENOTAZIONI TEL. 0544 271381 CELL. 347 3703598

PROPOSTE DELLO CHEF

(PER MINIMO 10 PAX)



MENU' CARNE A

Squacquerone con fichi caramellati e rucola, prosciutto di parma,
ricotta di capra con confettura di pera e piadina

Cappelletti al ragù - Strozzapreti panna e speck

Coscia con anca di pollo, salsiccia e braciola di lonza ai ferri

Patate arrosto al rosmarino

€ 28 a persona

MENU' CARNE B

Selezione di salumi nostrani e crostino con verdure

Cappellacci al radicchio e noci - Garganelli al ragù di galletto con pesto di stridoli

Tagliata di controfiletto al rosmarino con verdure grigliate

€ 32 a persona

MENU' VEGETARIANO

Squacquerone con rucola e fichi caramellati

Gnocchi di ricotta con crema di formaggio di fossa, fagiolini e tartufo nero

Brie ai ferri con verdure grigliate

€ 28 a persona



Aggiunta dessert della casa € 2,5

N.B. Tutti i menù comprendono: vino della casa, acqua, caffè, servizio e coperto

PER INFO E PRENOTAZIONI TEL. 0544 271381 CELL. 347 3703598

RISTORANTE PIZZERIA CANTO DEL MARE



Vi aspettiamo per il
Pranzo di Natale
&
Cenone di Capodanno



Via H. Matisse - Madonna dell'albero (RA)

Per prenotazioni: 0544271381 - 3473703598

Pranzo di Natale

Mercoledì 25 dicembre



Carne

Aperitivo di benvenuto

Antipasto...

Crudo di mora romagnola, flan di verdure con caprino e tartare di Fassona

Primi...

Garganelli con salsiccia e chicche di pomodorini

Cappelletti in brodo di cappone

Secondo & Contorno

Intercostata di scottona al sale grosso integrale con patate duchesse

Dessert...

Coppa mascarpone e panettone con flute di prosecco

vino, acqua, caffè, bananino, servizio e coperto

€ 38 a persona



Pranzo di Natale

Mercoledì 25 dicembre



Pesce

Aperitivo di benvenuto

Antipasto...

Insalata di mare, cocktail di gamberi, tortino di zucca con mousse di gamberi e tartare di ombrina con pistilli di zafferano ed erba cipollina

Primi...

Cappellacci con burrata, crema di salmone e vongole

Risotto alla pescatora

Secondi...

Zuppa di pescatrice con gamberi e crostini

Filetto di branzino con tropea stufata

Dessert...

Coppa con mascarpone e panettone con flute di prosecco

vino, acqua, caffè, bananino, servizio e coperto

€ 44 a persona



Capodanno 2019/2020



Martedì 31 Dicembre

Aperitivo di buon auspicio

Antipasti...

Galette di riso con gamberi e avocado, strudel al salmone e ricotta e baccalà mantecato su crostino di polenta

Primi piatti...

Garganelli al sapore di scoglio e zafferano in salsa di fagioli
Cappelletti al branzino in salsa rosa

-sorbetto al limone-

Secondi piatti...

Filetto di orata gratinata al limone
Gamberoni con porri e zenzero

Dessert...

Cestino di crema pasticcera con chicchi d'uva
spumante per il brindisi



vino, acqua, caffè, servizio e coperto

€ 65 a persona



N.B. per tutta la cena, spettacolo
al tavolo di micro magia con il
grande Aladin e Romeo