

Menù della Vigilia 24 Dicembre 2009

Antipasto:

Tris di scrigno di pasta phillo con Rucola e gamberi, mozzarella di bufala e salmone affumicato,
pescespada e melanzane

Primi piatti :

Corona di risotto al nero di seppia con asparagi e calamaretti e julienne di spigola al limone
Trofie con zucchine,scorfano,pachino e menta

Secondo piatto:

Cartoccio imperiale con scampi,spigola,calamari e gamberoni,cozze e vongole
con contorno di lamelle di patate al forno al rosmarino

Dessert:

Profiteroles con crema chantilly allo zabajonee colata di cioccolato fondente belga

Caffe'

Scelta di vini bianchi

Marani di Sartori (garganega in purezza)

Baaria di Miceli (viogner e cataratto)

Pecorino di Pasetti (pecorino in purezza)

€50,00 a persona