

PROPOSTE MENU CENE AZIENDALI

MENU DEGUSTAZIONE € 65

Piccolo entrée di benvenuto

Seppia di Porto Santo Spirito con crumble di patata e olio al prezzemolo

Gnocchi di castagne con vongole veraci, finferli fritti e polvere di barbabietola

Sorbetto al limone

Branzino cotto lentamente con purè di patate e porri

Crema catalana al pistacchio con gelato all'olio EVO

Piccola Pasticceria, Acqua e Caffè



MENU DEGUSTAZIONE € 75

Piccolo entrée di benvenuto

Capesante gratinate al pan di porcini, latte di parmigiano, porcini fritti e fondo di nocciole del Piemonte

Granchio molle con humus di ceci e melograno

Spaghettone quadrato "Felicetti" A.O.P., tartare di scampi crudi, pane di segale tostato e pomodorini confit

Sorbetto al limone

Rombo alla mugnaia 20 anni dopo

Torta delle Rose con zabaione al marsala

Piccola Pasticceria, Acqua e Caffè



MENU DEGUSTAZIONE € 85

Piccolo entrée di benvenuto

Tris di Tartare (Tonno, Ricciola, Capasanta)

Scampi alla "Rossini"

Risotto gamberi, lime e guanciale croccante

Ravioli di burrata pugliese con cime di rapa, acciughe di "Cetara" e jalapenos

Sorbetto al limone

Black Cod con cavolfiore in due consistenze e tartufo nero pregiato

Ricordo di Infanzia

Piccola Pasticceria, Acqua e Caffè