



Menù matrimonio mare

Aperitivo

Insalata di gamberetti in salsa rosa, arancio e valeriana
Polpettine di pesce spada al timo limonato con purea di zucchine
Piccolo hamburger di pane integrale, salmone, miele e peperoni dolci
Sandwich di tonno affumicato, robiola e finocchietto
Coda di gamberone alla catalana
Roast beef di tonno, avocado e frutti del capperone
Carpaccio di branzino, finocchio e arance
Panzanella con datterini e cozze di cervice
Sardoncini marinati con caponatina di zucchine
Calamaretto farcito con coulis di piselli e menta
Tartare di branzino ai profumi di Pantelleria
Tartare di tonno, datterini marinati, cipolla di Tropea e capperini
Tartare di salmone e avocado piccante
Carpaccio di tonno e salmone con oli profumati alle erbe aromatiche
Anelli di calamari al lime e peperoncino
Frittelline di bianchetti e verdure
Bocconcini di baccalà
Bartolacci farciti allo squaquerone e rucola
Verdure di stagione pastellate

Primi piatti

Ravioli di burrata al pomodoro fresco, punte di asparagi e gamberi
Maccheroncini al torchio con melanzane, datterini confit e calamari
Garganelli all'amatriciana di mare, pepe nero e basilico
Strozzapreti con gallinella di mare, zucchine e zafferano
Passatelli asciutti con sugo di vongole, verdure e pesto di basilico
Risotto acquerello mantecato con cappesante, fiori di zucca e
limone
Risotto acquerello al ragù di seppia e il suo nero

Secondi piatti

Rana pescatrice al forno con purea di cannellini, verdure e olio al rosmarino

Filetto di tonno rosso alla griglia con limone candito, patate schiacciate e asparagi al vapore

Sautè di polipo con patatine ratte, olive taggiasche e pomodorini confit

Trancio di salmone alla piastra, coulis di basilico, peperoni dolci, noci e valeriana

Trancio di baccalà in crosta di mais con misticanza, patate, olive, capperi e pomodorini