



## Agrumi

### Aperitivo

Gambero rosso crudo  
Crostino di pane nero e macco  
Focaccia integrale caprese  
Tartare di pesce in cucchiaio  
Panino con panelle, crocchette di patate  
Arancinette miste, crostini con bottarga  
Carpaccio di verdure e senape  
Bruschetta al pesto trapanese  
Verdure in pastella  
Sfincione, rianata  
Melanzana panata  
Crostino al burro e spada  
Lingotto di salmone con cipolla caramellata  
Brick di patate e capperi

### Antipasto

Tonno delicato con patate al timo  
Insalata di crostacei e seppie con zenzero e valeriana  
Tentacolo di polpo con panatura al pistacchio

### Primi piatti

Strozzaprete con cernia e gambero bianco al profumo di limone

### Secondi piatti

Trancio di ricciola con salsa agli agrumi e croccante di pane al rosmarino  
Patate al pepe rosa e zenzero

### Dessert e bevande

Torta simbolo

Frutta di stagione e dolci assortiti

Bollicina, analcolici