



Agrumi

Aperitivo

Gambero rosso crudo
Crostino di pane nero e macco
Focaccia integrale caprese
Tartare di pesce in cucchiaino
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