

MENU' A BASE DI PESCE

Antipasti (da cui scegliere)

Turbante di polpo fritto con kataifi su specchio di pesto trapanese
Calamaro alla norma di mare
Tortino di cernia e la sua bisque
Ricciola marinata agli agrumi e la sua maionese
Rosa di mare e barbabietola con la sua salsa allo yogurt
Fagottino di verza ripieno di patate e polpo e la sua crema
Parmigiana di spatola e salsa al finocchietto
Fagottino di mare
Bauletto di sarde alla mediterranea e salsa all'arancia
Gambero alla pina colada
Vongole al mojito
Carpaccio del mare di tramontana
Crudi di mare
Caponata di mele e ficazza di tonno rosso di favignana

Primi piatti di pesce (da cui scegliere)

Busiata corallo
Risotto con crema di scampi perlage di salmone e zeste di limone3.
Plin di sarde il suo fondo e mollica al finocchietto
Cous cous di pesce
Risotto al nero di seppia ,cozze e ricotta mantecata al limone
Risotto con crema di zucchine tartar di gambero e la sue essenza
Calamarata all'essenza di mare(frutti di mare
Ravioli di branzino con crema si crostace
Busiate con aragostelle pomodoro fresco e basilico
Arancina di cous cous e il suo ristretto
Busiate con ristretto di ricciola mandorle e basilico

Secondi piatti di pesce (da cui scegliere)

Dentice in crosta di sale in bellavista
Aragosta alla catalana
Baccala alla carbonara
Medaglione di mare
Gamberone allardiati con salsa all arancia
Trancio di mare e il suo fondo
Sgombro à ghiotta ristritta (rivisitato)
Seppia ripiena alla mediterranea con salsa all arancia e finocchio
Tentacoli di polpo arrosto su specchio di patate e porro
Nasello cotto a bassa temperatura sul letto di carota e zenzero
Polpo arrostisto su crema di porro e patate
Anelli di Calamaro ripieno
Turbante di mare con panatura alla mediterranea e la sua bisque

Contorni vari (da cui scegliere)

patate al rosmarino
verdura ripassata della nostra terra
patate prezzemolate
pure di patata viola
ratatuille di verdure
insalata di finocchi e arance e olive di nocellara