

L'ASPORTO PER LE FESTE



ANTIPASTI

Carciofi alla romana o alla giudia	1pz	4,00 €
Insalata russa	200 gr	6,00 €
Fiori di zucca ripieni	1pz	5,00 €
Fritto alla romana (cavolfiore, broccoli e carciofi)	300 gr	5,50 €
Parmigiana di melanzane	250 gr	5,50 €
Filetto di baccalà fritto	1pz	5,00 €
Insalata russa con gamberoni	200 gr	8,00 €
Baccalà mantecato con pomodorini confit e rucola	150 gr	9,50 €
Insalata di mare	200 gr	13,00 €
Roast-Beef con Parmigiano e rucola	200 gr	9,50 €

PRIMI

Ravioli ricotta e spinaci	140 gr	3,50 €
Lasagna zucca e taleggio	300 gr	8,00 €
Cannelloni ricotta e spinaci con besciamella e salsa pomodoro e basilico	300 gr	7,50 €
Crespelle zucchine e melanzane	300gr	8,00 €
Crespelle pomodoro e mozzarella	300gr	8,00 €
Lasagna al salmone	300 gr	10,00 €
Tortellini artigianali con brodo di cappone	140 gr	6,00 €
Lasagna con ragù di manzetta baltica	300 gr	7,50 €
Cannelloni al ragù di carne	300 gr	8,00 €

SECONDI

Filetto di branzino o orata con patate, pomodorini e olive taggiasche	250 gr	22,50 €
Moscardini alla Luciana	300 gr	10,00 €
Agnello al forno con patate	500 gr	18,50 €
Cotechino e lenticchie	300 gr	6,00 €
Stinco di maiale con patate al forno	500 gr	13,00 €
Rollè di vitella ai pistacchi con patate	400 gr	15,00 €
Vitello tonnato	300 gr	14,00 €

DOLCI

Tiramisù	150 gr	4,00 €
Millefoglie	200 gr	5,50 €
Torta ricotta e cioccolato	200 gr	5,50 €
Sacher	200gr	5,50€
Crema mascarpone	100 gr	3,50 €
Crema zabaione	100 gr	3,50 €

IL PRANZO DI NATALE

Stracciatella della tradizione con
uova Parisi e brodo di cappone

€ 12

Polpette di stracotto in salsa di carciofi e caprino

€ 14

Tortellini in brodo

€ 18

Bollito misto grigliato e le sue salse

€ 22

Millefoglie di panettone tostato con crema chantilly e lamponi

€ 9,5

*menu degustazione - € 60
acqua e caffè inclusi, bibite e vino esclusi*

CAPODANNO 2023

Ostrica Gillardeau con gel di melograno

Carpaccio di gamberi rossi di Mazara del Vallo
con maionese alla marinara e crackers di rafano

Risotto alle alghe con tartare di ricciola e limone di Amalfi

Polpo rosticcato con quenelle di patate allo zafferano,
chips di patate viola e maionese alla brace

Bavarese al cioccolato fondente con gelatina di
passion fruit e pepe e frangipane alle noci

90€

●
Franciacorta di Benvenuto

Ostrica Gillardeau con gel di melograno

Pasta soffiata con crème fraîche e alici del Cantabrico

Salmon Red King selvaggio con burro francese

Tartare di scampi con aria di mela verde
e chips di riso venere

Capasanta croccante con bufala, salsa barbecue
di mare e tartufo bianco

Ravioli d'astice alla catalana

Trancio di ricciola confit con caviale Osietra
e salsa bouillabaisse

Bavarese al cioccolato fondente con gelatina di
passion fruit e pepe e frangipane alle noci

150€

*A mezzanotte lenticchie e cotechino
Acqua e caffè inclusi, bibite e vino esclusi
Il menu scelto è da intendersi per l'intero tavolo*