

Degustazione Pesce

Venerdì 18 febbraio 2011 • h. 20,00

Aperitivo di benvenuto con ostrica alla pancetta ed emulsione allo champagne

Antipasto

Capesante grigliate con insalata belga e tartufo nero pregiato di bracca

Primi

Ravioli di topinambur al ragôut di scorfano

Risotto mantecato alla vaniglia e medaglione di astice

Secondo

Zuppetta di mare con sfogliatine di pane all'aglio

Dessert

Caffè e correzione

Vini di nostra selezione

euro 45,00

Serata dello spiedo

Venerdì 25 febbraio 2011 • h. 20,00

Antipasti al buffet

Spiedo con polenta

Crostata Casereccia e Torta di mele

Caffè e correzione

Vini di nostra selezione

euro 35,00

Serata calabrese

Venerdì 04 marzo 2011 • h. 20,00

Salumi e formaggi tipici , pomodori secchi ripieni, peperoncini ripieni, giardiniera di melanzane e zucchine, verdure ripiene, baccalà in umido, frittelle di neonata, alici marinate, spada marinato alla menta con granatina di noci, frittelle di zucchine e ricotta frita al castelmagno

Primi

Cavatielli con pesce spada e finocchietto

Filei tropeani al ragôut di capra

Dessert

Selezione di dolci tipici

Caffè e correzione

Vini di nostra selezione

euro 40,00
