



MENU' DI PESCE

ANTIPASTO

Alici marinate con fresella napoletana e salsa di rucola

Insalatina di seppie su letto di finocchi con mandorle

PRIMI

Paccheri (di gragnano),ruchetta,gamberi e vongole

Ravioli allo scorfano

SECONDI

Branzino e verdure al forno con salsa di aglio novello

Filetto di pezzogna farcito con olive verdi,pomodori secchi e capperi,su crema di patate

CONTORNO

Insalata di stagione

DOLCI

Charlotte alla frutta

Panna cotta al caffè

Bignet allo zabaione con passito di Pantelleria

VINI

Spumante

Bianco:Castello delle Regine

Passito di Sangiovese:Castello delle Regine

Prezzo:90€ a persona(il prezzo è orientativo,può variare in base al costo del pesce)