

"Menù Chic"

(Menù di pesce)

Aperitivo a buffet:

*S*almone al vapore in bellavista ,polipo tiepido alle patate e olive taggiasche ,alici marinate alla mentuccia e limone, impepata di cozze con bruschette pugliesi ,mitili gratinati ,insalata di riso venere ai gamberetti e verdure croccanti , conigli di carta paglia con fritto di mare e verdure dorate ,carpaccio di tonnetto affumicato e misticanza di campo, alzata di pinzimonio, angolo delle crudità di pesce

Primi Piatti:

*R*isottino mantecato agli scampi e zeste di lime

*S*trozzapreti agli spinaci con umido di calamaretti cozze

Sorbettino mantecato al limone ,rhum , menta e pepe nero

Secondo Piatto:

*B*istecca di pesce spada in crosta di pistacchi ,miele e salsa allo zafferano

*C*ontorni dello Chef

Carpaccio di Frutta

