

MENU' DI PESCE

€40 per persona

ANTIPASTO

A scelta 7 elementi tra:

- Arancinetta di pesce
- Fritturina Mista di pesce
- Insalata di Polpo e Verdurine
- Pesce Spada marinato al Limone
- Salmone marinato agli Agrumi
- Sarda alla Beccafico
- Insalata di Seppie e Capuliatto
- Moscardini alla Luciana
- Polpettina di Neonata
- Gambero Bianco marinato al Limone
- Ostrica (*supplemento €2 a persona)
- Scampi (*supplemento €3 a persona)
- Crudo di Gambero Rosso di Mazara (*supplemento €3 a persona)

PRIMO PIATTO

A scelta 1 primo servito al piatto

o 2 mezzi primi serviti all'inglese tra:

- Ravioli ripieni di Cernia al ragù di Crostacei e croccante di Pistacchio
- Paccheri "Grani Antichi Damigella" con Crema di Pistacchio e Gamberi
- Ravioli ripieni di Branzino e Agrumi al ragù di Triglie e Finocchietto
- Ravioli di pesce con crema di Salmone e Croccante di Pistacchio
- Risotto ai Frutti di Mare
- Trofie alla Pescatora
- Paccheri con Tonno, Ciliegino e Ment
- Strozzapreti con Pesce Spada, Menta, Melanzane e Ciliegino
- Busiate "Grani Antichi Damigella" con Cozze, Vongole e Zafferano

SECONDO PIATTO E CONTORNO

A scelta 1 secondo con contorno tra:

- Branzino alla Siciliana (cipolla, acciughe, capperi e ciliegino)
- Pesce Spada e Gamberoni alla Palermitana con panatura croccante e Insalata Mista
- Dentice in crosta di sale su Spuma di Patate aromatizzata al Limone (Show-Cooking)
- Turbante di Spigola e Verdure di stagione su crema di Carote e Lime
- Trancio di Salmone su Spuma di Patate aromatizzata al Limone
- Orata al forno con Verdure Croccanti

DESSERT

Sorbetto al Limone

BEVANDE

Acqua naturale e gassata
Vino Bianco a scelta
Caffè e Amari