

## **MENU' DI PESCE**

### **€45 per persona**

#### **ANTIPASTO**

A scelta 7 elementi tra:

- Pesce spada marinato al Limone
- Salmone affumicato agli Agrumi
- Insalatina di Mare
- Insalata di Seppie e Capuliatto
- Moscardini alla Luciana
- Sarda alla Beccafico
- Arancinetta di Pesce
- Polpettina di Neonata
- Baccalà croccante
- Insalata di Gamberi alla Catalana

Supplemento di €5:

- Bruschetta con Ricci di Mare
- Gambero Rosso di Scoglitti
- Scampi marinati
- Ostrica o Carpaccio di Pesce

#### **SECONDO PIATTO E CONTORNO**

A scelta 1 secondo con contorno tra:

- Turbante di Spigola con crema di Carote e Lime
- Trancio di Ombrina su spuma di Patate
- Trancio di Salmone su spuma di Broccoli e Patate
- Orata con Croccante di Patate e salsa verde
- Spada e Gamberoni alla Palermitana
- Spigola e Gamberoni arrosto
- Tonno alla Siciliana (capperi, olive)
- Dentice in crosta di Sale con spuma di Patate

#### **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
- Ravioli ripieni di Baccalà e Patate con crema di Salmone e Gamberi
- Trofie con Cozze, Vongole e Zafferano
- Ravioli ripieni di Branzino al ragù di Triglie di Scoglio
- Fusilli avellinesi con Tonno, Ciliegino e Menta
- Busiate con Dentice, Ciliegino e Basilico
- Paccheri con Spada, Ciliegino, Melanzane e Menta
- Fusilli avellinesi con Pistacchio e Gamberi
- Risotto o Trofie alla Pescatora

#### **DESSERT**

**Sorbetto al Limone**

#### **BEVANDE**

**Acqua naturale e gassata**

**Vino Bianco a scelta**

**Caffè e Amari**