

# MENU DELLE FESTE 2020



## ANTIPASTI

ORATA PROFUMATA ALL' ANETO, CETRIOLO GIN E  
BRANZINO , ROCHÈ DI POLIPO ALLA LUCIANA  
CON FONDENTE DI PROVOLA LUCANA  
UOVO COTTO A 65° GIARDINO DI VERDURE ,  
SPUMA ALLA CARBONARA E CRUMBLE DI OLIVE DI  
GAETA

## PRIMI

PANZEROTTO FATTO IN CASA AL BRASATO DI  
GUANCIA DI VITELLO, CREMA TOSCANA DI  
CAVOLO NERO , FAGIOLI TONDINO DEL  
PURGATORIO E PECORINO ROMANO  
RAVIOLO FATTO IN CASA FARCITO CON SPIGOLA E  
PESCE SPADA IN GUAZZETTO DI MOLLUSCHI E  
GAMBERI ROSSI DI MAZZARA

## SECONDI

FILETTO DI ROMBO ARROSTITO CON VERDURE ,  
CREMA DI CAVOLFIORE, MOUSSELINE DI  
BRANZINO ALL'ANETO E SPUMA DI VINO BIANCO E  
TIMO  
VITELLO COTTO A BASSA TEMPERATURA ,  
GATEAUX DI PATATE , GELATINA ALLA BIRRA E  
FINOCCHI BRASATI

## FORMAGGI

TERRINA DI GORGONZOLA DOLCE E PICCANTE  
CON MOSTARDA DI FRUTTA E NOCI

## DOLCI

BAVARESE AL CARDAMOMO E CAFFÈ SU BISQUIT  
AL PISTACCHIO E SEMIFREDDO

**€ 100,00 PER PERSONA**  
(SERVIZIO E PANE FATTO IN CASA INCLUSI)

*Crispi 19*