

IL GRAN BUFFET DI VERDURE MISTE E SFIZIOSERIE CALDE E
FREDDE

∞∞∞∞

PRIMI PIATTI

∞∞∞∞

LA ZUPPA DI LENTICCHIE PROFUMATA AL LIMONE E CUMINO

∞∞∞∞

LE MELANZANE RIPIENE ALL'ISCHITANA

∞∞∞∞

IL RISO CARNAROLI CON BURRATA ,PROSECCO DI VALDOBBIADENE E SALVIA

∞∞∞∞

GLI SPAGHETTONI DI GRAGNANO CON VONGOLE VERACI,POMODORINI
DATTERINI E FILI DI PEPERONCINOI VERDI

DOLCI

∞∞∞∞

I RAVIOLONI DI PASTA FRESCA FARCITI CON RICOTTA DI BUFALA E
SALICORNIA ,SALTATI CON BURRO AL TIMO E PARMIGIANO REGGIANO

SECONDI PIATTI

∞∞∞∞

LA ROLLATINA DI BRANZINO COTTA A BASSA TEMPERATURA
CON SALSA DI BIANCOLELLA E BACCH DI GINEPRO, SU CREMA DI PATATE

∞∞∞∞

*IL POLPO DI MAZARA GRIGLIATO CON AROMI ISOLANI ADAGIATO SU STUFATO DI
SCAROLA RICCIA OLIVE NERE DI GAETA E CAPPERI DI PANTELLERIA*

∞∞∞∞

*IL CONIGLIO ALL'ISCHITANA CON PUREA DI PATATE ALL'AGLIO OLIO E
PEPERONCINO PICCANTE*

∞∞∞∞

*LA TAGLIATA DI BLACK GOLD AMERICANO ALLA GRIGLIA ,SERVITA CON
RUGHETTA SCOTTATA IN PADELLA E SCAGHLIE DI GRANA*

∞∞∞∞

*IL MOSAICO DI VERDURE GRIGLIATE CON OLIO E.V.O. E GLASSA DI ACETO
BALSAMICO*

DESSERT DEL MASTRO PASTICCERE

∞∞∞

IL BABA' CON PANNA E FRAGOLE FRESCHE

∞∞∞

LA PASTIERA NAPOLETANA

∞∞∞

I PROFITEROLES AL CIOCCOLATO NERO E CREMA CHANTILLY

∞∞∞

LA TAGLIATA DI FRUTTA FRESCA DI STAGIONE

∞∞∞

IL GELATO MISTO DEL REGINELLA