



Cena di Natale

20 • 12 • 2022

Aperitivi d' accoglienza

Antipasti

Involtini di speck con crema di Tomino e verdure tenere

Cestino caldo di pasta fillo con carciofi, guanciale e scamorza

Bocconcini di rana pescatrice alla Catalana

Petali di tonno marinato agli agrumi
con caviale d'arancia e bacche rosa

Cornetti di melanzane in crosta dorata
con pesce spada e pesto con granella di pistacchio

Primi Piatti

Linguine di Gagnano alla Maison
(tartufo e misto bosco con porcini)

Caserecce del pescatore
(calamari, gamberi, pescespada,
melanzane croccanti e mentuccia selvatica)

Secondi Piatti

Filetti di pesce S. Pietro al forno alla mediterranea

Ventaglio di gamberoni arrosto
flambati all'acquavite nostrana e pinzimonio d'agrumi

Patate novelle al rosmarino

Dessert

Brownie al caramello salato con crema alla vaniglia

Saranno serviti i vini: Rosso e bianco (C. Dorgali) birra e bibite varie

Caffetteria e digestivo