

Menù degustazione ***“Pasqua 2018”***

Antipasto Royal Buffet di Pasqua composto da:

Angolo del pesce:

Sashimi di tonno, salmone e branzino con ostriche, olii e sale maldon.

Gamberi alla catalana, carpaccio di piovra e frittelle di baccalà.

Crostini di salmone marinato, aneto e riccioli di burro

Zuppetta di molluschi e crostacei

I gratinati...il meglio dei nostri mari

Insalata di molluschi e crostacei

Angolo della tradizione:

Selezione di salumi e prosciutto, noci di Parmigiano Reggiano,

panelle, focacce, mozzarella di bufala e acciughe.

Angolo vegetariano:

Melanzane, zucchini e peperoni con panura alle erbe fini, quiches, torte salate e gazpacho di verdure

Frittura di pesce e verdure:

Frittura di calamari, gamberi e verdure dell'orto

(servito in centro tavola cucinato al momento)

Primi piatti:

Caserecce di pasta con totani, gamberi e zucchini

(pasta fresca)

Lasagnetta di pasta con julienne di verdure e fonduta al parmigiano

Degustazione di Secondi piatti:

Trancio di branzino al vapore con crema al basilico e tagliatelle di verdure

e

Agnello al forno con patate al rosmarino

(servito in centro tavola)

Dessert:

Gran Buffet di dolci con fontana di cioccolato e varie degustazioni

€ 80,00 a persona

Acqua e coperto compresi, vino ed altre bevande escluse

oppure

€ 10,00 in aggiunta a persona con vini e bevande comprese