



Menu #UNO

48€

Amuse bouche e bollicine

il nostro benvenuto

Antipasto

Culaccia di Zibello con burrata e gnocco fritto

Primo piatto

Paccheri di Gragnano con vongole veraci e zucchini

Secondo piatto

Filetto di orata con ragout di melanzane

Dessert

Torta dell'evento

Caffè

Vino e acqua inclusi



Menu #DUE

55€

Amuse bouche e bollicine

il nostro benvenuto

Antipasto

Insalata tiepida di mare con mistricanze e pomodorini di Pachino

Primo piatto

Riso selezione Acquerello scampi e fave

Secondo piatto

Coppa di maialino al latte con patate novelle

Dessert

Torta dell'evento

Caffè

Vino e acqua inclusi



Menu #TRE

60€

Amuse bouche e bollicine

il nostro benvenuto

Antipasto

Astice alla catalana: astice al vapore con pomodorini, cipolla rossa di Tropea, sedano e basilico

Carne salada con soncino, noci, lamponi e olio alla vaniglia

Primo piatto

Fusilloni alla amatriciana di mare

Secondo piatto

Tagliata di ricciola con fagioli toscanelli, bacon e rosmarino

Dessert

Torta dell'evento

Caffè

Vino e acqua inclusi