

Menu

Amuse Bouche e Prosecco



Caponata di pesce

*Involto di salmone affumicato con formaggio tenero alle erbe
Tonno rosso del Mediterraneo in crosta di sesamo con maionese di alici*



Mezzo pacchero di pasta fresca con pesto di pistacchio e gamberetti rosa



*Spirale di branzino farcito con crema di patata e baccalà
gambero rosso e la sua bisque*



Coppa di frutta fresca di stagione con ciuffo di panna montata e granella di pistacchio



*Vino Alico bianco - Chardonnay e Insolia
Cantina CVA Canicattì*

*Acqua minerale naturale e frizzante
caffè e digestivi*



BAGLIO
DELLA
LVNA
FORESTERIA
A.D. 1313