



Venerdì 13 maggio 2016
Cena enogastronomica
“Il pescatore”

Aperitivo di benvenuto Finger food

Tonno marinato al curry vaduvan e pane tostato
Polpo croccante con passatina di ceci
Acciughe di Sciacca con mozzarella di bufala
e pomodori confit
Sarda impanata con purea di melanzane all'agro
Gambero crudo con crema d'ananas al Gin
Piccola frittura di mare



Stuzzichino

Ostrica con sorbetto al limone e pepe rosa



Antipasto

Cernia in tartare
con asparagi verdi crudi e salsa ai ricci di mare



Primo piatto

Canederli d'astice con brodetto di crostacei



Secondo piatto

Dentice spadellato con vongole e finocchi



Dessert

Marinata di fragole
con gelato allo yogurt e mandorle caramellate

Vini d'abbinamento

alle 19.30 aperitivo

alle 20.00 cena

Fr. 110.- per persona

Prenotazione entro martedì 10 maggio 2016 allo 091 910 18 90