

"menù degustazione

wine and fish"

Cena sabato 21 Aprile 2012

Antipasto : Capesante gratinate, filetto di Orata su letto di asparagi, baccalà alla lucana, Soutè di cozze .

Primi : Risotto con pesce persico e limone,
Raviolo aperto con polpa di aragostella e gamberoni.

Secondi: Pescato del giorno al forno con acqua pazza.
(DENTICE, CENTROLOFO VIOLA, OMBRINA)
Patate novelle al forno,
Insalatina primavera.

Dessert: Tiramisù alle fragole con glassa di balsamico, caffè.

Vinicervino Marchese Bianco dop Grottino di Roccanova 2010

Vinicervino Marchese Rosso dop Grottino di Roccanova 2010

Prezzo a persona € 35,00

E' gradita la prenotazione entro il 19 Aprile

"menù degustazione

wine and fish"

Cena sabato 21 Aprile 2012

Antipasto : Capesante gratinate, filetto di Orata su letto di asparagi, baccalà alla lucana, Soutè di cozze .

Primi : Risotto con pesce persico e limone,
Raviolo aperto con polpa di aragostella e gamberoni.

Secondi: Pescato del giorno al forno con acqua pazza.
(DENTICE, CENTROLOFO VIOLA, OMBRINA)
Patate novelle al forno,
Insalatina primavera.

Dessert: Tiramisù alle fragole con glassa di balsamico, caffè.

Vinicervino Marchese Bianco dop Grottino di Roccanova 2010

Vinicervino Marchese Rosso dop Grottino di Roccanova 2010

Prezzo a persona € 35,00

E' gradita la prenotazione entro il 19 Aprile

