



FERRAGOSTO

2020
Pranzo

ANTIPASTI

- GAMBERI AL VAPORE CON SALSA COCKTAIL AGLI AGRUMI
- PESCE SPADA MARINATO AL MIRTO SELVATICO
- INSALATA DI POLPI NOSTRANI CON CREMA DI PATATE, SEDANO E CAROTE
- IMPEPATA DI COZZE
- BOCCONCINI DI MERLUZZO IN AGLIATA

PRIMI

- TROFIE CON PESTO DI MANDORLE E TONNO SCOTTATO
- FREGULA AI CROSTACEI

SECONDI

- PESCE DA FONDALE ALLA MEDITERRANEA
- VERDURE IN CRUDITE'
- GAMBERONI ALLA GRIGLIA

DOLCI

DOLCI DELLA TRADIZIONE ASSORTITI

BEVANDE - CAFFE' - DIGESTIVI

(ACQUA, VINO BIANCO E ROSSO DELLE CANTINE LOCALI-MIRTO-LIMONCINO-FILUFERRU)

€ 50 p.p

