

MENÙ CITRONELLA

Entrée con Brut

Per cominciare...

Calamaro ripieno con guazzetto di cozze e lime
Carpaccio di vitellone su insalatina di rucola con scaglie di pecorino mezzano e olio tartufato

Continuando con...

Risotto carnaroli mantecato al gorgonzola dolce, gamberoni arrostiti e pistacchio di Bronte
Ravioli con cuore di polenta e porcini in crema di burro con ragù di rana pescatrice

Per concludere...

Composizione di pesce in carta fata con salsa mediterranea e patatine novelle con sfogliatina agli asparagi

Dulcis in fundo...

Piccola composizione di frutta con cuore di lampone e coulis di fragole
Torta da cerimonia

Caffè

Dalla cantina...

Acqua naturale e frizzante
Vino bianco e rosso
Brut e Santero

euro 47