**Menu di pesce**

**Aperitivo di Benvenuto**

Prosecco di Valdobbiadene Marsuret Dry

Aperol Spritz - Cocktail Champagne

Cocktail tropicale - Succo d’arancia, ananas, ACE

Sushi assortito

Chips di patate nostrane

**Un antipasto a scelta**

Pappa al pomodoro con fritto di calamari spillo e neonata con salsa al basilico

Ramfa di polpo a bassa temperatura su schiacciata di patate al rosmarino

Crostino di pane con cicoria saltata e battuta di scampi con crema di aglio, olio e peperoncino

Caprese di pomodoro Camone, mozzarella di bufala D.O.P. e battuto di gamberi rossi di Mazara del Vallo

Cremetta di ceci con baccalà in olio cottura e rosmarino

Crudo di spigola con granita al mojito

Bresaola al tonno rosso con aceto balsamico e verdurine croccanti marinate

Julienne di seppia con lamelle di mandorle croccanti e vellutata di patate all’aneto

Tarte tatin di frutti di mare con verdure baby e salsa alle erbette di campo

Involto di tonno “Pinna gialla” alle erbe con frutta esotica e salsa allo Yuzu

Tris di crudo (carpaccio di spigola, salmone e tonno)

Ostriche d’oro

**Due primi a scelta**

Risotto alla crema di limone con baccalà in olio cottura e fiordaliso

Risotto allo scoglio con pomodoro vesuviano e basilico limone

Raviolo di cernia rossa con ciliegino giallo, stracciata di bufala e rucola

Scialatielli napoletani al limone, vongole veraci e fiori di zucca

Tagliolini con spigola e datterini

Spaghettone fresco con gamberi rossi di Mazara del Vallo

Fettuccina acqua e farina con mazzancolle e crema di zucchine e fiori

Tagliolini con battuto di gambero rosso di Mazara del Vallo pistacchio e lime

Gnocchetti con salicornia e ricci di mare

**Un secondo a scelta**

Trancetto di spada con alloro, accompagnato da mattonella di caponata siciliana

Filetto di tonno rosso scottato alle erbe con olive e pomodorini leccini

Salmone al forno con misticanza agli asparagi e fumetto montato al limone

Involto di spigola con asparagi e gamberoni su giardinetto di verdure

Filetto di spigola alla piastra con patatine e panzanella ai gamberi

Ricciola in guazzetto mediterraneo e mazzancolle

Tagliata di tonno pinna gialla su verdurine sfogliate

Insalata di mare al vapore espressa

Frittura mista con insalatina mista di stagione

Astice alla catalana\*

**Le torte della nostra Pasticceria**

La profiterole con crema chantilly e cioccolata calda al momento

La mimosa con crema pasticcera e fragoline di bosco

La millefoglie con crema chantilly e gocce di cioccolata

La charlotte con crema al limone e fragoline di bosco

e tante altre…

**Tagliata di frutta**

**Bevande**

Vino bianco Satrico e rosso Shiraz della cantina “Casale del Giglio”

Acqua minerale naturale ed effervescente

Bibite analcoliche

Caffè

Amaro - Limoncello - Grappa