



Menu NATALE 2023

Il nostro entree

accompagnato con un calice di
Spumante millesimato Glera e Chardonnay Extra Dry

Tartare di ricciola con olio all'arancio e al finocchio
in alternativa

Gambero rosso con stracciatella

Scampo su scampo

Scampo, pomodoro giallo, indivia,
olio extravergine "U' Trappitu"*

Triglia con Caponata

Triglia, verdure in agrodolce con cipolla "Paglina"
di Castrofilippo, pinoli, capperi di Pantelleria, oliva Etnea*

Risotto con spinaci e capasanta

Riso riserva Gallo, spinaci, olio EVO "U' Trappitu",
zestra di limone, polvere di nero di seppia, capasanta*

Ravioli di cappone

Pasta all'uovo, ripieno cappone, brodo di cappone

Dagli abissi alla campagna

Crema di bietola, porro croccante, salsa allo zafferano,
salsa al nero di seppia, rombo*

Pre-dolce

El Panetun

Panettone di nostra produzione e gelato al
Grand Marnier accompagnata da Moscato D'asti

Acqua e caffè

EURO 100