

MENU DEGUSTAZIONE FESTA DEL REDENTORE

SABATO 15 LUGLIO 2023

APERITIVO DI BENVENUTO CON ENTRÈE

ANTIPASTO

Granseola al lemongrass con spuma di saor di cipolle di Tropea e caviale Gaspacho di pomodori freschi, fiori di cetriolo, bovoletti all'aglio nero e basilico greco

PRIMI PIATTI

Ravioli di volpina in guazzetto di vongole e fasolari Risotto con scampi, fiori di zucca e colatura di alici di Cetara

Sorbetto all'anguria e finger lime

SECONDO PIATTO

Soaso scottato in padella al pepe di sichuan con spuma di peperone giallo e cicoria con salsa agli agrumi

PRE DESSERT

Gelato ai fichi e pinoli

PER FINIRE

Tiramisù con "Uova di Montagna" e fragole Caffè

Tutti i piatti sono accompagnati da un cestino di pane di nostra produzione con farine biologiche selezionate a lievitazione naturale

Terrazza esterna € 170 Sala interna € 140 Bevande escluse