

“CROSTACEI E MOLLUSCHI”

Giovedì 26, Venerdì 27 e Sabato 28 Maggio 2011

Cappasanta gratinata con riso Basmati

Mousse di gamberi tiepida con battuta di pomodorini

Calamaretto ripieno

Spiedino di code di gamberi su crema di peperoni

Sauté di cozze e vongole con cipolla rossa

Linguine multicolori al sapore di mare

Scampo gratinato con arancia

Gamberoni ai ferri con salsa tartara

Polpo in guazzetto su tortino di cuscus

Misto dolci

Caffé

Acqua microfiltrata

Vino bianco (fermo o frizzante)

euro 35.00
(tutto compreso)