

Ferragosto 2021

Menu di Pesce

Aperitivo di Benvenuto con Bollicine o Analcolico

ANTIPASTI:

Carpaccio di Piovra dell'Adriatico, Olio Evo e Lime

*Capasanta Gratinata al Forno
con Granella di Mandorle Tostate*

*Insalata di Mare della Tradizione con Cozze,
Vongole, Calamari, Gamberetti, Calamaretti
e Ciuffi alla Catalana*

PRIMI:

*Strozzapreti con Ragù di Astice Canadese
e Crostacei con Frutti di Mare Sgusciati
al Profumo di Agrumi di Sicilia*

*Lasagna Delicata, Robiola, Salmone
e Noci di Sorrento*

SECONDI:

*Gran Fritto Misto Bellavista
con Coppia di Gamberoni al Forno
Serviti con Patate all'Antica al Rosamrino*

DOLCE:

*Sorbetto al Limone di Sorrento
Meringata con Gocce di Frutti di Bosco*

59 € A PERSONA

INCLUSO: *acqua minerale a volontà,
una bottiglia di vino ogni 3 persone
a scelta tra Falanghina - Prosecco - Chianti,
Caffè e Digestivo*

ALLA PRENOTAZIONE:

Aggiungendo 15 € Le Crudità: *Tris di Ostriche Belon della Bretagna,
Carpaccio di Salmone Norvegese e Tonno Pinna Gialla con Gocce di Melograno*

Aggiungendo 20 € Plateau Royal: *Tris di Ostriche Belon della Bretagna,
, 2 Scampi Sicilia, 2 Gamberi di Mazara e Tartarina di Tonno Pianna Gialla*



Prenotazioni entro
il 13 Agosto
al numero:
02.27302337
info@ristoranteciak.com

*Possibilità
di altro Menu
a Base di Carne*

