

VENERDI 6 GENNAIO 2023

Pranzo dell'Epifania

ANTIPASTO

Carpaccio di pesce spada alle erbe

Catalana di calamaretti con stick di verdure fresche

Gamberi al vapore con mela verde, chicchi di melograno e purea di zucchine

Fagottino di pasta sfoglia con farcia di salmone e melanzane

Arancini di polpo del Mediterraneo

PRIMI

Scrigni ripieni ai crostacei con cubetti di pesce spada, melanzane di Murcia e pomodoro confit

Maltagliati di grano duro e basilico con concassè di vitello, noci tostate e funghi cardoncelli

SECONDO

Filetto di branzino in veste di pane aromatizzato al lime e menta

Gamberoni reali ai ferri

Insalata alla Federico II

Composizione di frutta fresca

Dessert

Spumanti

Asti e prosecco

Bibite

Vino bianco: Fiano Verdecia DOC Cantine Fiorentino

Vino rosso: Negramaro DOC Cantine Fiorentino

Amari e Caffè

€ 50 per persona

Chi non mangia le portate di pesce può richiedere quelle di carne

Menu baby 4-10 anni: € 20

INFO E PRENOTAZIONI: 320 8716052 (Donato)

