

BUSINESS DINNER

Dal Martedì al Venerdì

La scelta di 3 portate €.49,00 a persona

Choice of 3 courses

La scelta di 4 portate €.62,00 a persona

Choice of 4 courses

☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆

ANTIPASTI

Hors D'oeuvre

Code di gamberoni al vapore con insalata novella e crema allo scalogno

Steamed prawn tails, its salad and shallot cream

Triglie scottate con asparagi, lamponi e olio del Belice

Pan fried red mullet with asparagus, raspberries and Belice extravirgin oil

Astice al vapore con cipolla rossa di Tropea, olive della Riviera e sedano bianco

Warm lobster with Tropea red onions, black olives and white celery

Petto e uova di quaglia profumato al rosmarino e parmigiano liquido

Breast and egg quail scented with rosemary and parmesan fondue

Battuta di manzo crudo classica a coltello, misticanze e aceto di mele invecchiato

Classic beef tartare with seasonal salad and aged apple vinegar

RISO, PASTA FRESCA E ZUPPA

Rice, Pasta and Soup

Mezzelune di ricotta e erbe con salsa al basilico (1986)

Home made ravioli filled with spinach and basil sauce

Risotto mantecato con pesto ligure, pinoli, pomodoro e pane all'acciuga

Soft risotto with pesto sauce, pine nuts, tomatoes and anchovies bread

Tagliolini di pasta fresca saltati con ragù bianco di coniglio e nocciole tostate

Home made pasta with rabbit ragout and toasted hazelnuts

Gnocchi di baccalà e tubero con pesce di scoglio, capperi e maggiorana

Dumplings with saltcod fish and potatoes, rocket fish and marjoram

Crema di ceci delle Murge con gamberi rossi e nero di seppia

Chick peas soup with red prawns and squids ink

SECONDI PIATTI

Main Course

Scampi "Sicilia" al forno con porri fritti e salsa Nantese (1990)

Baked scampi, fried leeks and white butter sauce

Pescato alla siciliana con limone, capperi, datterini e burrata di Battipaglia

Fish of the day

"Sicilian style" with lemon, cappers, tomatoes and soft cow cheese

Gallinella di mare con fagiolini e riduzione di San Giobbe "La Costa"

Baked searobin with green beans and local red wine sauce

Filetto di Fassone piemontese alla senape dolce e spinacini

Tenderloin of beef with sweet mustard and spinach

Carrè di agnello "Presalè" con pestata al timo e tortino di patate

Baked lamb chops with tyme and potatoes

Degustazione di 7 formaggi affinati da "Fantino" e "Boscasso",

accompagnata da composte di frutta e pane alle noci

7 cheese tasting with fruit compotes and walnuts bread

DESSERT

“Scodola Dimitri” gratinata con gelato al fior di latte, fragole e amaretti (1988)
Ice cream, strawberries, almonds biscuit and gratinated vanilla cream

Mousse al cioccolato extra fondente Madagascar e pistacchio
Madagascar dark chocolate mousse and pistachios

Tartelletta alla crema d'agrumi e mandorle con riduzione all'arancia *Tart with citrus*
cream, almonds and orange sauce

Il classico bonnet al cacao profumato alla vaniglia con nocciole piemontesi
Soft chocolate pudding scented with vanilla and hazelnuts

Parfait delicato alle banane e frutti rossi
Delicated bananas parfait and red fruits

Composizione di frutta fresca di stagione e la sua coulis
Selection of seasonal fresh fruit and its sauce