

# MARdiVINO

Aperitivo di benvenuto Mardivino  
con calice di prosecco extra dry di Valdobbiadene  
Sfizioserie dello Chef  
pizzette, rustici assortiti, olive all'ascolana,  
mozzarelline impanate e fritte

## Menu n. 1

Lingotto di baccalà su cous cous  
con pesto di pomodori secchi e mandorle,  
crema di burrata e crackers al sesamo

Gamberoni impanati con semi di sesamo e fritti  
accompagnati da verdure in pastella e salsa al cren

Calamarata spadellata con calamaretti,  
asparagi e pomodorini datterino

Risotto mantecato con scampi, zucchine e zafferano

Trancio di branzino arrostito  
su purè di patate profumato al limone  
e guazzetto ai frutti di mare

Sorbetto alla liquirizia

Tiramisu classico con scaglie di cioccolato fondente

coperto, acqua, caffè,  
vino in bottiglia, limoncello  
€ 50,00 per persona

**PER I BAMBINI**  
€ 15,00  
PATATE

APERITIVO CON STUZZICHINI  
PASTA AL POMODORO O RAGU E COTOLETTA CON  
DESSERT/COCA COLA, ACQUA, COPERTO

# MARdiVINO

Aperitivo di benvenuto Mardivino  
con calice di prosecco extra dry di Valdobbiadene  
pizzette, rustici assortiti, olive all'ascolana,  
mozzarelline impanate e fritte

## Menu n. 2

Mosaico di pesci affumicati in casa  
su trucioli di faggio,  
pesce spada, salmone selvaggio, tonno, sgombro, branzino  
con mostarda di fichi e pop corn al curry

Polpo di scoglio cotto alla brace  
con tortino di patate al latte

Fusilli pugliesi tirati al ferro con gamberi,  
buccia di limone e bottarga di muggine

Risotto mantecato con frutti di mare e crostacei

Rombo chiodato cotto in crosta di pane  
con pomodorini, olive e capperi

Granita di limone e rosmarino

Meringata con gelato alla panna e salsa alle fragole

coperto, acqua, caffè,  
vino in bottiglia, limoncello  
€ 50,00 per persona

Se è di vostro gradimento si può aggiungere o sostituire  
agli antipasti cotti delle portate di pesce crudo  
che possono variare da  
scampi, gamberi rosa o rossi, carpacci, tartare  
e conchiglie/molluschi di vario genere.  
Il prezzo sarà modificato secondo la richiesta

Non esitate a contattarci per eventuali spiegazioni in merito o per una  
semplice chiacchierata. Saremo lieti di mettere a vostra disposizione la  
nostra esperienza. Grazie per averci preso in considerazione.