

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

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

PER I BAMBINI
€ 20,00
PATATE

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