

Menu di Pasqua

Cucina del Mare



*Pasqua 2025 Al Pesce Vela
Albese con Cassano*

APERITIVO DI BENVENUTO CON FOCACCIA CALDA DAL FORNO

ANTIPASTO

Seppie e gamberi alla catalana
Insalatina di puntarelle con arance e acciughe del cantabrico
Carpaccio di tonno affumicato con cipolla rossa marinata e frutto del capperone
Scrigno di pesce spada in crosta di pane aromatico con provola e melanzane
Torta salata con punte di asparagi e code di gamberi

PRIMO PIATTO

Cappellacci al nero di seppia su crema di piselli con
pomodorini confit e code di gambero scottato
Risotto ai pistilli di zafferano con frutti di mare, molluschi e
crostacei

SECONDO PIATTO

Filetto di Orata in crosta di patate con verdure di stagione

DESSERT

Pastiera

IL MENÙ COMPRENDE

Acqua, vino selezionato dalla nostra cantina
(una bottiglia ogni 3 persone), caffè
EUR 60 a persona.
Menù bimbi fino a 10 anni (lasagnetta o penne ai
gamberi, cotoletta o platessa impanata e patatine, con
bevanda e gelato) EUR 20

