

Pranzo di Pasqua

Marsala, 8 Aprile 2012

Menù

Fantasia di pane mignon

Rosetta di pane nero, pane arabo alle olive, gioppini, grissoccheri, grissini classici torinesi

Antipasto

*Scigno di salmone ai frutti di mare in cialda croccante con rucola e grana
Seppiolina ripiena con carciofo e pasta kataifi
Soufflè di pesce arrosto*

Primi Piatti

Risotto Prestige

Millefoglie di cernia e gallinella di mare con mentuccia e mollica tostata

Secondo Piatto

*Filetto d'orata alla mugnaia con erbe aromatiche e falde di mandorle
Cubo di salmone ai quattro pepi
Gamberone gratè*

Contorno

Patate lesse

Carrè di capretto al forno con patate e aromi speziati

Quadro d'autore

Arlecchino di frutta con ananas, fragoloni e kiwy in salsa d'arancia

Le Delizie

Millefoglie di ricotta

Bouvet:

Vino

Minerale

Caffè

Amari

Executive chef: Di Girolamo Mario

Banqueting manager: Castelli Luca

Maître Pâtissier: Barbera Giuseppe & Di Natale Domenico