



Casale del Mare

Menù di Pasqua

Entrée

Pane e oliva-sferico.

Antipasti

Crudo di gambero rosso di Marzara, risi & bisì con aroma di lime.
Carciofi confit con calamari scottati e prezzemolo liquido.

Primi

Risotto asparagi bottarga e limone marinato.
Gnocchi ripieni di parmigiano con salsa di crostacei.

Secondi

Baccalà 60 gradi con pure di tapioca, pompelmo rosa ghiacciato.
Agnello alla griglia su rosmarino, aroma al Fortulla in consistenze con patate fondant.

Dolci

Bianco mangiare con fragole cointreau e menta
Piccola pasticceria
