



## **Menù dalla cena di venerdì 30 gennaio al pranzo di domenica 1 febbraio**

### **Entrate**

Cotechino croccante su crema di straciatella e mostarda 11,00

Polpette di cavolo rosso con maionese al curry 10,00

Alici di Monterosso panate con cime di rapa ripassate 12,00

### **Primi**

Gnocchetti di patate con pesto di cavolo nero e pomodorini confit 13,00

Troccoli con vongole e colatura di alici di Cetara 15,00

Strozzapreti alla gricia 14,00

### **Secondi**

Sedano rapa in “bistecca” con crema di nocciole e olio all’erba cipollina 16,00

Faraona ripiena con carciofi e salsiccia 18,00

Filetti di branzino in crosta di zucchine su patate allo zafferano 20,00

Entrecôte di manzo con crema di zucca 18,00

### **Contorni**

Patate rustiche 4,00

Cimette di cavolfiore arrostite con tahina e semi di zucca 7,00

### **Per finire**

Torta al cioccolato fondente 7,00

Panbiscotto con gelato alla panna, granella di nocciole,  
cioccolato e/o amarene 7,00

### **Dragees**

Assaggio di frutta secca e candita rivestita di cioccolato 3,00

Caffè con frutta secca e candita rivestita di cioccolato 4,50