

GRÆCALIS

CUCINA MARINARA



MENU DI
SAN
VALENTINO

Collaborazione tra lo chef resident
Paolo Leogrande e Roberto Pisciotta



ENTRÉE DI BENVENUTO
a cura dello chef Paolo Leogrande

Ceviche di ostrica
Miniburger di tonno
Tartelletta mousse di
formaggio e salmone marinato

Calice di champagne Canard-Duchene



ANTIPASTO
a cura dello chef Roberto Pisciotta

*Gambero affumicato in olio
barbabietola e sedano rapa*



PRIMO
a cura dello Chef Paolo Leogrande

Fusillone, ragù di triglia ricotta
di bufala e limone bruciato



SECONDO
a cura dello chef Roberto Pisciotta

Spigola, radicchio Brasato
crema di cavolo bianco e vaniglia



DOLCE
a cura dello chef Roberto Pisciotta

Dessert per la coppia:
cioccolato lampone e melograno

*Calice di passito
pierale Leone de Castris*

€ 80*

**vini esclusi.
Disponibilità di crudo mare,
carpacci e tartare*