

FERRAGOSTO 14

AGOSTO

Antipasti

DEGUSTAZIONE 5 PORTATE
ORATA MIELE, PEPERONCINO E MANGO
CODA DI GAMBERO IN PASTA KATAIFI
E SPUMA DI MORTADELLA
MISTICANZA DI SEPIE E CALAMARI ALLA ROMANA
DA CONDIVIDERE
SOUTÉ DI COZZE ALLA TARANTINA
FRITTO DI CALAMARETTI E MAYO VEGETALE

Un primo a scelta tra

RISOTTO ZAFFERANO, CROSTACEI, BURRO AFFUMICATO
E SALSA DI ZUCCHINE
PACCHERI RIPIENI DI PESCATO, GUAZZETTO ALLA
MEDITERRANEA E ZUCCHINE FRITTE ALLA SCAPECE
TONNARELLI ALLA PESCATORA
GNOCCHO AI FRUTTI DI MARE, BOTTARGA E POMODORINI

Secondo

CAPRESE DI SPIGOLA, GLASSATA AL POMODORO,
SAN MARZANO ARROSTO, STRACCIATELLA E BASILICO

Dolce

PANNA COTTA, FRUTTA FRESCA IN OSMOSI
E GOCCE DI CIOCCOLATO

EURO 55,00 PERSONA
BEVANDE ESCLUSE



Ristorante Papeete

CENA

servita

Papeete
Beach Bar

Papete
Fruit

FERRAGOSTO

14 AGOSTO ORE 21.00

Cena
Spettacolo

Menù
CENA A BUFFET



PROSCIUTTO DI PARMA, CAPOCOLLO,
SALAME TOSCANO, MORTADELLA,
SELEZIONE DI FORMAGGI,
MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA



FOCACCIA OLIO E SALE,
PINSA CON MORTADELLA E BURRATA



PROSCIUTTO E MELONE



VERDURE PASTELLATE,
SUPPLI' E CROCCHETTE



FRITTURA DI MOSCARDINI,
INSALATA DI MARE



POLPO E PATATE



ALICI FRITTE



TAGLIATA DI FRUTTA FRESCA

€40,00

a persona

BEVANDE ESCLUSE



PRENOTAZIONE
PER DOPO CENA

€20,00

A PERSONA

Buon cibo, musica e divertimento
PER UN FERRAGOSTO INDIMENTICABILE!