

# ME ACQUOLINA NU

Primavera Estate 2023

## Per Iniziare ...

### Ostriche

### Degustazione di Tartare

Tartare di Salmone , Spada , Tonno , Ricciola in abbinamento a frutta di stagione , marmellate & confetture

### Degustazione Di Carpaccio

Carpaccio di Salmone , Spada , Tonno , Ricciola in abbinamento a frutta di stagione e misticanza

### Calamari agli Agrumi

### Calamari su crema di piselli e crostini

### Tartare di Salmone

Tartare di Salmone marinato, ananas , insalata Olivier, Caviale rosso

### Tartare di Gamberi rossi con stracciatella di fiordilatte

**Tartare di Gamberi rossi di Mazara del Vallo con stracciatella di fiordilatte**

### Insalata di mare gourmet

Seppia e polpo cotto a bassa temperatura, carpaccio di Gambero, caviale rosso, yogurt magro, peperone crusca, test di limone

### Melanger di Merluzzo

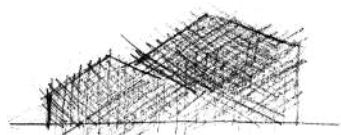
Merluzzo , peperoni e zucchine su cavolo verza rosso

### Tortino di radicchio , polpo e patate

Tortino di radicchio ripieno di polpo e patate su crema di zucca gialla e fonduta di formaggio

### Piemontese

Tartare di Fassona Piemontese battuta al coltello , Cialda di uovo al mango , stracciatella di Bufala DOP aromatizzata al Basilico , Sale , Limone , Olio EVO



*Acquolina*  
COCKTAIL BISTROT

# ME

ACQUOLINA

# NU

Primavera Estate 2023

## Primi Piatti

### Paccheri ripieni al Ragù di mare

Paccheri Pastificio di Gragnano , Ragù di mare , salsa di Pomodoro , stracciatella

### Ravioli di Cernia e Pistacchi

Ravioli con farcia di cernia, granella di pistacchi

### Spaghettoni Cacio & Pepe con tartare di Gambero rosso

Spaghettoni Rummo , Pecorino Romano , Tartare di Gambero rosso di Mazara del Vallo , pepe

### Tagliolino alle ostriche e profumo di limone

Tagliolino di Campofilone , ostriche , limone

### Risotto ai Gamberi

Carpaccio di Gamberi , riso carnaroli, nuvola di burata , bisce di gambero

### Cappellacci ai Gamberi su crema di cavolo verza rosso

Cappellacci fatti a mano con pasta all'arancia, farcia di Gambero , crema di cavolo verza rosso , spuma di lime

### Pappardelle al ragù bianco di carne

Pappardelle di Campofilone al Ragù di carne bianco

## Secondi Piatti

### Frittura di Calamari

Calamari e verdure fritte

### Millefoglie di Tonno e melanzane con emulsione al basilico

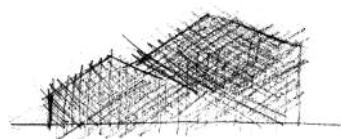
### Ricciola in tempera su letto di cicoria all'arancia

### Polpo alla piastra e rösti di patate

### Trancio di Spada al pesto leggero su nido di carote e zucchini marinate

### Filetto di orata al sale con flan di spinaci

Filetto di orata al sale, spinaci con salse di accompagnamento



*Acquolina*  
COCKTAIL BISTROT

# ME ACQUOLINA NU

Primavera Estate 2023

## Contorni

Olive all'Ascolana

Cremini Fritti

Verdure dell'orto

Insalata mista

## Dessert

Tiramisù Scomposto

(Noi vi diamo l'occorrente , voi vi divertite a comporlo)

Semifreddo al pistacchio su base di cioccolato fondente

Semifreddo all'Amaretto con riduzione al caffè

Cheesecake

Pistacchio o Frutti di Bosco

Zuppa inglese del Sig. Oriano

Croccante all'amarena

Croccante al pistacchio

Bisco Cake

Lingotto Nocciola , Mandorle e profumo di anice



# APERI ACQUOLINA CENA

• APERITIVO ACQUOLINA :

7 morsi

4 morsi

• APERI OSTRICA :

• APERICENA :

Un vero e proprio percorso degustativo

VIZIA IL TUO PALATO !

