

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

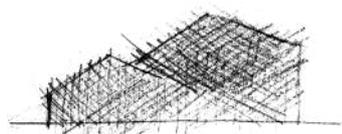
Merluzzo , peperoni e zucchine su cavolo verza rosso

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

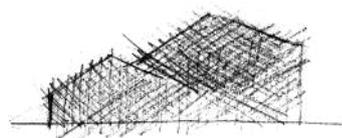
Ricciola in tempera su letto di cicoria all'arancia

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 !

