

Menu Pesce

15 Agosto pranzo

Gran Degustazione di Mare

Una selezione delle migliori specialità del mare: alici del Cantabrico, frittelle di fiori di zucca e alici, mazzancolle con salsa cocktail, gamberoni in croccante kataifi, insalata di mare, pescato del giorno e capasanta al nero di seppia.

Glutine • Latte • Uova • Frutta a guscio • Crostacei • Molluschi • Solfiti

Gnocchi di patate silane con gambero rosso di Mazara, stracciatella e bottarga di tonno rosso

Glutine • Pesce • Crostacei • Latte • Uova

Ravioli di Cernia, burro al limone e pistacchio, cozze sgusciate e olio verde

Glutine • Latte • Uova • Pesce • Frutta a guscio • Molluschi

Sorbetto al Limone

Ricciola

*crema di patate al limone, julienne di zucchine olio all'arancia
tardiva"Buonissimo By Valentino"*

Glutine • Pesce • Crostacei • Latte

Semifreddo al torrone con salsa ai frutti rossi.

Latte • Uova • Frutta a guscio

Vino Tenuta del Barone, Acqua, Caffè, Amaro

60€

Coperto incluso

Alternativa Carne

15 Agosto pranzo

Prosecco di benvenuto

Gran Degustazione del Barone

Un percorso tra i sapori della nostra terra: selezione di salumi di nostra produzione, ricotta fresca artigianale, frittelle di melanzane, ortaggi sott'olio, zeppole calabresi e altre specialità del territorio.

Glutine • Latte • Uova • Frutta a guscio • Solfiti

Gnocchi di patate della Sila, datterini rossi, crema di provola e basilico

Glutine • Latte • Uova

Ravioli ripieni di ricotta e salsiccia calabrese, stracciatella e olio verde

Glutine • Latte • Uova •

Sorbetto al Limone

Filetto di vitello

Crema di patate al limone, patate al forno, salsa al rosmarino

Glutine • Latte

Semifreddo al torrone con salsa ai frutti rossi.

Latte • Uova • Frutta a guscio

Vino Tenuta del Barone, Acqua, Caffè, Amaro

60€

Coperto incluso

Bambino

15 Agosto pranzo

Prosciutto cotto e mozzarella

Orechiette al pomodoro

Sorbetto al Limone

Cotoletta e patatine

Semifreddo al torrone con salsa ai frutti rossi.

Acqua, soft varie

30€

Coperto incluso