

ENTRÉE

*Fantasia di mare: tartare di gamberi,
carpaccio di spigola e ostrica con calice di Ferrari*

ANTIPASTO A TESTA

*Ricciola in oliocottura con scarola riccia
ripassata e chicchi di melograno*

TRILOGIA

- *Polpo scottato con cicerchie e crocchetta di quinoa*
- *Gamberone rosso di Mazara del Vallo al nero di seppia
con salsa imperiale e burratina di provola*
 - *Pesce bandiera con pomodoro secco
caramellato e chips di polenta*

CENTROTAVOLA

- *Canestrelle*
- *Battuto di salmone affumicato con crostini al burro agli agrumi*

PRIMI

- *Linguine con aragosta*
- *Degustazione di maruzze su vellutata di zucca
con scaglie di provolone del monaco e gamberi*

SECONDO

*Trancio di rombo con cremoso di patate perlage di tartufo nero,
salsa agli agrumi e gamberone rosso*

DOLCE E FRUTTA

*Armonia di sapori con cremoso alla mandorla tostata
e amarena con tagliata di frutta*

BUFFET DI DOLCI NATALIZI

VINI A SCELTA TRA

*Fiano Pietracalda (Feudi di San Gregorio)
Falerno del Massico (Villa Matilde)*

MENÙ IL GABBIANO
Capodanno € 180
2019 **DECIBEL BELLINI** dj-set