

SABATO
15 AGOSTO 2026
ORE 12.30

ferragosto
2026

L'ARROSTITA DEL COLAPASTA

APERITIVO | BREZZA E BOLLICINE

Una croccante e sfiziosa fritturina di calamari e totani accompagnata da un calice di inebrianti bollicine dai sentori mediterranei

ANTIPASTI | TROPICAL TARTARE

Tartare di tonno, mango, avocado, nachos croccanti e Sweet Chili.

ANTIPASTI | BRANDACUJUN

Baccalà mantecato, polvere di olive e bagnetto verde delicato.

PRIMO | FIORI E MANDORLE

Orecchiette, pesto di fiore di zuccina, robiola di Roccaverano, mandorle e limone.

SECONDO | FAR LA BRACE IN SPIAGGIA

Trancia di pescespada, filetto di tonno pinna gialla e gamberone al fuoco di legna, insalatina di erbe aromatiche e frutta.

DESSERT | CROCCANTINO SICULO SABAUDO

Bavarese alle fragole, crumble croccante e gocce di limoncello.

BEVANDE | ACQUA

CAFFE'

52 euro per persona (vini esclusi)

**Per coloro che non amano
mangiare il pesce è previsto
un menù di terra.**

IN CASO DI IRREPERIBILITÀ DI UNO O PIÙ PRODOTTI O PER CAUSA DI FORZA
MAGGIORE, CI RISERVIAMO LA POSSIBILITÀ DI VARIARE IL MENÙ. IN TUTTI I PIATTI
SONO PRESENTI ALIMENTI SURGELATI, CONGELATI O ABBATTUTI DI
TEMPERATURA, PER ESIGENZE TECNICHE, DI SALUTE E SICUREZZA A TAVOLA.