

“Il Sole e il Mare”

Ristorante “Il Ninfeo”

Venerdì 28 Giugno 2019, ore 20.30

Aperitivo

Cocktail Velvet Rose

Crostino con burro e alici marinate allo zenzero e lemongrass

Antipasto

Scapece di pesce spada e zucchine alla mentuccia

— *Col del Sole Millesimato Extra Dry 2018* —

Zuppa

Cappuccino di crostacei con millepunti di acqua e farina

— *Nature Falerio Pecorino Bio Collevite 2017 DOC* —

Primo

Risotto con zucchine in fiore, ricciola e burrata al pesto

— *Nature Falerio Pecorino Bio Collevite 2017 DOC* —

Secondo

Zuppetta di pesce e frutti di mare con cicorietta piccante e patate alle erbe

— *Cerasuolo Piane di Maggio Agriverde 2018 DOC* —

Dessert

Semifreddo di melone con salsa di cioccolato bianco
e piccola tartare di frutta e verdure alla menta

— *Moscato Naturale d'Asti Gianni Doglia 2018 DOCG* —

Acqua e caffè

Selezione e abbinamento dei vini in collaborazione
con la Fisar di Manziana e Monti Sabatini

a cura dello chef Antonio Sciuolo

Menù € 55,00 P.P.I.I.

— Prenotazione obbligatoria —

in collaborazione con



“Il Sole e il Mare”

Venerdì 28 Giugno 2019 - ore 20.30

Prossimo appuntamento
Venerdì 26 Luglio 2019 - ore 20.30
“Ogni Piatto la sua Frutta”

—— *Cucinare con la frutta...una storia lontana* ——