

Il Ritrovo dei Re

alla Taberna di Arnaldo

Cenone di Capodanno 2023

Tel. 3467654897

Antipasto

Crema di Carciofi e Piovola

Fettina di provola fresca ricoperta di crema di carciofi, succo di sciroppo di aceto balsamico, con contorno di foglie menta)
Al calice Salina Bianco IGP
Zona di produzione: Capo Faro – Salina, Isole Eolie. Blend di Catarratto 50%- Insolia 50%. 12,5% Vol

Farina di Ceci e Rosmarino

Farina di ceci e rosmarino (Pannelle), Ricotta finocchietto, sale e pepe nero; olio evo (Pannelle con salsa di ricotta al finocchietto in ciotolino
Al calice Salina Bianco IGP
Zona di produzione: Capo Faro – Salina, Isole Eolie. Blend di Catarratto 50%- Insolia 50%. 12,5% Vol

Mousse di tonno spalmabile e ricotta e patate

Tonno, Ricotta, Finocchietto in salsa, zucchini, patate, Zucchini
Al calice Salina Bianco IGP
Zona di produzione: Capo Faro – Salina, Isole Eolie. Blend di Catarratto 50%- Insolia 50%. 12,5% Vol

Porcini alla Griglia

Porcini crudi a fettine, olio Evo, Origano, sale, Limone.
Al calice Salina Bianco IGP
Zona di produzione: Capo Faro – Salina, Isole Eolie. Blend di Catarratto 50%- Insolia 50%. 12,5% Vol

Primi piatti Carne

Risotto ai porcini e scampi

Scampi, aglio, Prezzemolo, pepe nero, farina di ceci, olio extravergine di oliva, funghi porcini, burro, Riso, zafferano, sale.
Al calice Salina Rosato IGP
Zona di produzione: Malfa – Salina, Isole Eolie. Blend di Corinto Nero 50% - Nerello Mascalese 50%. 13% Vol

Primi Piatti Vegetariani

Pasta fresca colorata con salsa di avocado e grana

Pasta fresca tagliatelle, Barbabietola infornata, avocado, limone succo, formaggio grana, olio evo, sale, pepe nero, finocchietto in salsa, Olio Evo.
Al calice Salina Rosato IGP
Zona di produzione: Malfa – Salina, Isole Eolie. Blend di Corinto Nero 50% - Nerello Mascalese 50%. 13% Vol

Secondi Piatti carne

Arrosto di vitello, frutta secca verdure di campo

Carne di vitello, castagne, Fichi secchi, datteri secchi, Verdure di campo, Uova sode; Aglio 30 gr., carote 100 gr., sedano 100 gr., Cipolla, burro, Sale, noce moscata, pepe nero, vino, sugna; zucchini. Olio Extravergine di oliva;
Al calice Salina Rosso IGP
Zona di produzione: Capo Faro – Salina, Isole Eolie. Blend di Nerello Cappuccio 50%-Nerello Mascalese 50%. 14%Vol

Polpo alla luciana e porcini

Alloro; olio extravergine, Cucchiaio di capperi, passata di pomodoro ciliegino, polpo, pomodorini ciliegina, prezzemolo fresco, sale, aglio, pepe nero
Al calice Salina Rosato IGP
Zona di produzione: Malfa – Salina, Isole Eolie. Blend di Corinto Nero 50% - Nerello Mascalese 50%. 13% Vol

Secondi Piatti Vegetariani

Involtino di cavolo riccio di Arnaldo de V.

cavolo verza da circa, patate, fontina, parmigiano grattugiato, uovo, burro, rametto di timo, sale, pepe, olio evo. Mollica.
Al calice Salina Rosato IGP
Zona di produzione: Malfa – Salina, Isole Eolie. Blend di Corinto Nero 50% - Nerello Mascalese 50%. 13% Vol

Il Ritrovo dei Re di Montalbano Elicona (Me) 0941 1930688

Prezzo del Menù: € 100,00

Il Ritrovo dei Re

alla Taberna di Arnaldo

Cenone di Capodanno 2023

Tel. 3467654897

Dolce

Mousse di Ricotta al Rosmarino

Ricotta, Liquore di Rosmarino, Zucchero vanigliato, Nocciole, Pandoro, Bagna al Rosmarino, sale.

Vino

Vino imbottigliato selezionato (lista dei Vini)

bevande

Acqua naturale/frizzante 1 Lt

Varie

Pane ai cinque cereali
