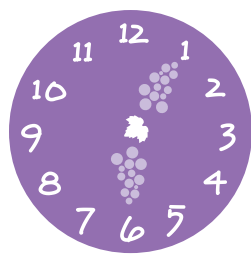




5-6 maggio 2012



# L'uva e mezza®

CAFFÈ • LUNCH • ENOTECA • APERITIVI

## Estasi culinarie

Sabato 5 maggio | ore 20.00  
Domenica 6 maggio | ore 13.00

*“Un po’ di più di un aperitivo, ma non proprio una cena (o un pranzo)...  
Un menù degustazione di pesce fresco del nostro mare studiato dagli chef Francesca e Pasquale  
Con un’accurata selezione di vini di Massimo e la calda accoglienza di Alessandra  
Una serata in un ambiente esclusivo, per persone che amano volersi bene.”*

### Menu

- Tartare di leccastella, zenzero, lime e gelatina di arancia
- Tortino di acciughe con cuore morbido e salsa datterini
- Crudo di nasello con olive taggiasche, frutto del capperone e pomodorini
- Baccalà mantecato su polentina bianca arrostita
- Orzotto ai frutti di mare con crema di mozzarella di bufala
- Crema di zucchine con seppie al nero e zeste di limone candito
- Lasagnetta colorata con carciofi e triglie

### Dessert

- Babà al rum con crema pasticcera e amarene oppure tortino al cioccolato e mandorle con gelato artigianale al pistacchio
- Caffè e coccole finali

€ 40,00 a persona (vini esclusi)

Prenotazione obbligatoria - Mob. 393.1898826

Pasquale e Francesca sono una coppia di chef in cucina e nella vita.

Hanno frequentato l'Alma, la scuola di Gualtiero Marchesi, il Maestro della cucina italiana, il cuoco che ha fatto la storia della nostra gastronomia, il primo italiano ad avere tre stelle Michelin.

Nel 2012 è nata la collaborazione con Massimo e Alessandra all'insegna del gusto.

*“La bellezza e la perfezione non si fanno capire e amo la cucina come pura forma d'arte.*

*Cucinare non è la mia ambizione, è un modo per esprimermi”*

*G. Marchesi*