



Ristorante Il Pescatore
20 settembre 2014

**Menu a quattro mani a cura del resident chef Franco Tonelli
e Stefano Spanu, chef dell'hotel Cala di Volpe.**

Antipasto

L'insalatina di polpo e patate con verdure sott'olio

Primo

La fregula mantecata con bottarga, vongole e carciofini

Secondo

Il dorso di orata e gamberi alla mediterranea
con olive bosane e perle di verdure

Dessert

La piccola seadas al miele di corbezzolo

70 € per persona, vini inclusi

Per info e prenotazioni:

Il Pescatore

0789 931 624