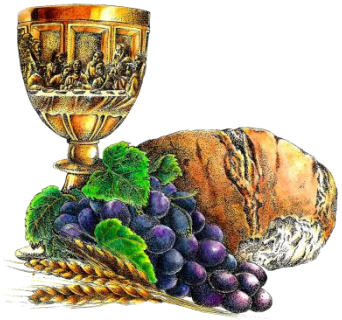


Ristorante Cutino

Prime comunioni 2014

ANTIPASTO

FLAN AI DUE FUNGHI
Flan di funghi porcini servito su fonduta di parmigiano e Tartufo estivo

BIS DI PRIMO PIATTO

RISOTTO RUSTICO
Vialone nano ai straccetti di filetto di manzo, asparagi e scaglie di pecorino

E

FAGOTTINO AL FORNO
Fagottino di crespella al forno ripieno di ricotta e spinaci

SECONDO

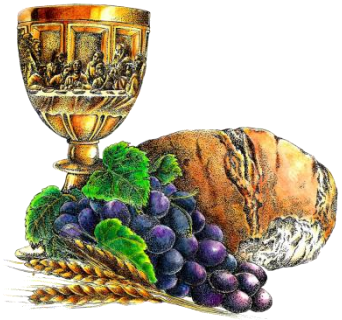
FILETTO DI MAIALE IN CROSTA
Filetto di maiale in crosta di pistacchi di Bronte in salsa alla senape, miele e zafferano Iraniano servito con flan zucchine

DESSERT

MOUSSE AFRODITE
Mousse al cioccolato piccante con salsa all' Inglese

25 € a persona
(Vino non incluso)

Via Valdemone, 41 – 90144 Palermo · Tel 3341427652 · www.cutino.it



Ristorante Cutino

Prime comunioni 2014

BIS DI ANTIPASTO

POLPO ALL'INSALATA
Classica insalata di polpo lesso condita con emulsione a limone

E

CRUDITÀ DI SALMONE
Carpaccio di salmone condito con emulsione al limone, olio alle erbe aromatiche e sale blu di Persia servito con sorbetto al tè alla menta

BIS DI PRIMO PIATTO

VIALONE NANO MARI E MONTI
Risotto ai funghi porcini e gambero rosso

E

RAVIOLI AL RAGÙ DI PESCE
Ravioli di nostra produzione ripieni di zucca saltati al burro e salvia serviti su letto di ragù di pesce

SECONDO

ORATA AL CARTOCCIO CROCCANTE
Filetto di orata avvolto con pasta fillo cotto al forno, con pomodorini, capperi e erbette aromatiche servito su una purea di zucchine con contorno di patate al rosmarino

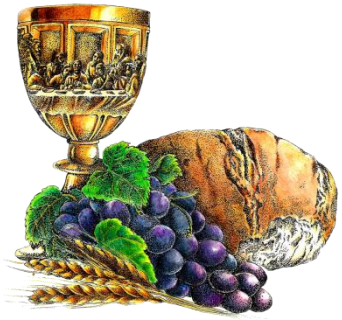
DESSERT

L'ALTRO PARFAIT
Parfait al pistacchio servito con composta di frutti di bosco

30 € a persona

(Vino non incluso)

Via Valdemone, 41 – 90144 Palermo · Tel 3341427652 · www.cutino.it



Ristorante Cutino

Prime comunioni 2014

BIS DI ANTIPASTO

TARTARE MER DU NORD
Tartare di salmone selvatico Irlandese condita con
olio alle erbette aromatiche e pepe rosa

E

CARPACCIO PINNA GIALLA
Carpaccio di tonno, condito con emulsione all'arancia e rucola
servito con sorbetto di te alla menta

PRIMO PIATTO

RAVIOLI ALL'ORATA
Ravioli di farina biologica Kamut ripieni di funghi porcini e rucola saltati al burro e
salvia serviti su letto di ragù di orata

BIS DI SECONDO

CUBETTI CROCCANTI
Cubetti di pesce spada marinati alla senape ed erbette aromatiche
avvolti in pasta fillo cotti al forno

E

GAMBERI MARI & MONTI
Gamberi rossi sgusciati, saltati in padella serviti su una purea di funghi porcini

DESSERT

POIRES POCHÉES
Pere cotte al Beaujolais con salsa Inglese

35 € a persona
(Vino non incluso)

Via Valdemone, 41 – 90144 Palermo · Tel 3341427652 · www.cutino.it