Ristorante Cutino

Pasqua 2014

ANTIPASTO A SCELTA TRA:

TARTARE DI ORATA
Tartare di orata con erba cipollina, pepe rosa e avocado

Oppure

STRUDEL SALATO
Strudel di porcini e spinaci servito su fonduta di taleggio
sormontato da scagliette di tartufo estivo

BIS DI PRIMO PIATTO

L'ALTRO RISOTTO ALLE VONGOLE
Vialone nano con vongole veraci e fiori di zucca, sormontato da
un ragù di triglie aromatizzato al finocchietto selvatico

E

I NOSTRI CAVATELLI
Cavatelli di nostra produzione con carciofi, ricotta e pancetta coppata

SECONDO A SCELTA TRA:

CUBETTI CROCCANTI E GAMBERI
Cubetti di pesce spada marinati alla senape avvolti in pasta fillo cotti al forno
e gamberi saltati in padella irrorati con salsa al vino bianco

Oppure

COSTOLETTE DI AGNELLO
Costolette di agnello passate in un composto di farina, uova, parmigiano e coriandolo,
fritte in padella con burro chiarificato

ENTRAMBE I SECONDI VERRANNO SERVITI SU MACCO DI FAVE E CON CONTORNO DI VERDURE LESSE

PER FINIRE...

COLOMBA PASQUALE
Colomba Pasquale servita con gelato alla vaniglia e sormontata con salsa al cioccolato

VINI

Inzolia, Sallier de la tour (Tasca d'Almerita) '12
Syrah, Sallier de la tour (Tasca d'Almerita) '12

35 € a persona

Via Valdemone, 41 – 90144 Palermo · Tel 0918889461 · www.cutino.it