



Cena sociale

venerdì 02 dicembre 2011

ORE 20



Ristorante Baia di Parè

Per palati raffinati

ANTIPASTI

Insalata ai frutti di mare

Piovra con patate

Tartare di tonno del Mediterraneo

Alici marinate



SECONDO PIATTO

Pesce spada di Sicilia intero cotto in forno a legno

ALTERNATIVA

La tagliata di scottona con rucola e parmigiano reggiano

CONTORNI

Patate al forno e zucchine alla griglia

DESSERT

*Millefoglie di nostra produzione con
crema chantilly, sorbetto al Braulio,
tiramisu della casa*



BEVANDE

*Vini bianco e rosso
caffè espresso*

*Baia
di Parè*



*Baia
di Parè*

COSTO 30 EURO A PERSONA
PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA ENTRO
VENERDÌ 25 NOVEMBRE