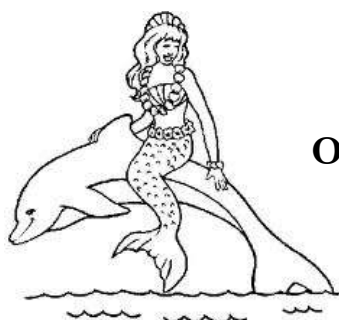




VENERDÌ 20 AGOSTO 2010
“SPRUZZI DI MEZZA ESTATE” III ED.



APERITIVO DI BENVENUTO

ANTIPASTI CRUDITE'

**OSTRICHE ROYAL SCAMPETTI SICILIANI
CARPACCIO DI TRACINA
CARPACCIO DI BRANZINO
TARTARA DI TONNO**

ANTIPASTI

**GAMBERONE IN CAMICIA DI PANCETTA CON PASSATINA DI FAGIOLI
FIORE DI ZUCCA RIPIENO DI GAMBERI E RICOTTA
CROCCHETTE DI CROSTACEI CON RADICCHIETTI DI CAMPO**

PRIMO PIATTO

GNOCCHETTI DI PATATE CON CALAMARI, SEPIE E SCAMPETTI

SECONDO PIATTO

**SCAMPI E GAMBERONI CON FAGIOLI CANNELLINI FRESCHI,
POMODORO DATTERINO E CIPOLLA DI TROPEA, CON
VINAIGRETTE ALL'ACETO BALSAMICO**

DESSERT

**SEMIFREDDO BICOLORE AL LIMONE E FRAGOLINE DI BOSCO
BOLLICINE DI VALDOBBIADENE, METODO CLASSICO O FRANCIACORTA**

ACQUA – CAFFE' – DIGESTIVO

**COSTO A PERSONA €. 50,00 TUTTO COMPRESO
CON BOLLICINE DI CHAMPAGNE MAGGIORAZIONE DI €. 5,00**

MENU' BAMBINI €. 12,00

**E' GRADITA LA PRENOTAZIONI – PER INFO OSTERIA DEL GHICCIO TEL. 0584 954282
3483031800 OPPURE : www.osteriadelghiccio.it e-mail: info@osteriadelghiccio.it**