

Fantasie dell'Adriatico

Filetti di alici di lampara marinate al pepe rosa,
Cocktail di gambero rosso di Mazara del Vallo profumato ai semi di papavero,
Carpaccio di pesce spada con vinaigrette al mandarino verde e granella di pistacchio siciliano,
Tonno rosso pinna gialla affumicato al sesamo e riduzione di balsamico alla soia,
Salmone affumicato al ciliegio in spuma di ricotta vaccina

Ostriche al graten
Trancetto di pesce spada in carpione con salsa greca ,
Cozze ripiene alla tremiteese,
Involtino di sfoglia con pesce e zucchine

Primi piatti

Crespella ripiena ai frutti di mare, basilico dop e funghi del Parco Nazionale del Gargano
glassate con besciamella al pistacchio

Perle di riso arborio tostate al prosecco di Valdobbiadene mantecato con gamberi di nassa,
asparagi del promontorio del Gargano e pomodorino ciliegino

Secondi piatti

Filetto di Branzino su letto di zucchine julienne in crosta di patate chips

Calamaretti veraci fritti

Sformato tricolore di ortaggi

Patate steackhouse

Cestino di ananas con sorbetto fragola e limone

Delizie del casaro

Caciocavallo podolico

Nodino paesano

Bocconcino di bufala

Spicchio di cacioricotta locale di capra francese

Compose di frutta con gelato dell'hotel adria

Torta

IL BIGNAMI DEL DECRETO RILANCIO

**Le novità previste
dalla manovra**

Aggiornamento al 13 maggio sulla base delle anticipazioni e del decreto appena pubblicato, ancora passibile di modifiche. Si rimanda per il dettaglio alle future circolari dell'Agenzia delle Entrate e a possibile modifiche in fase di approvazione in Parlamento