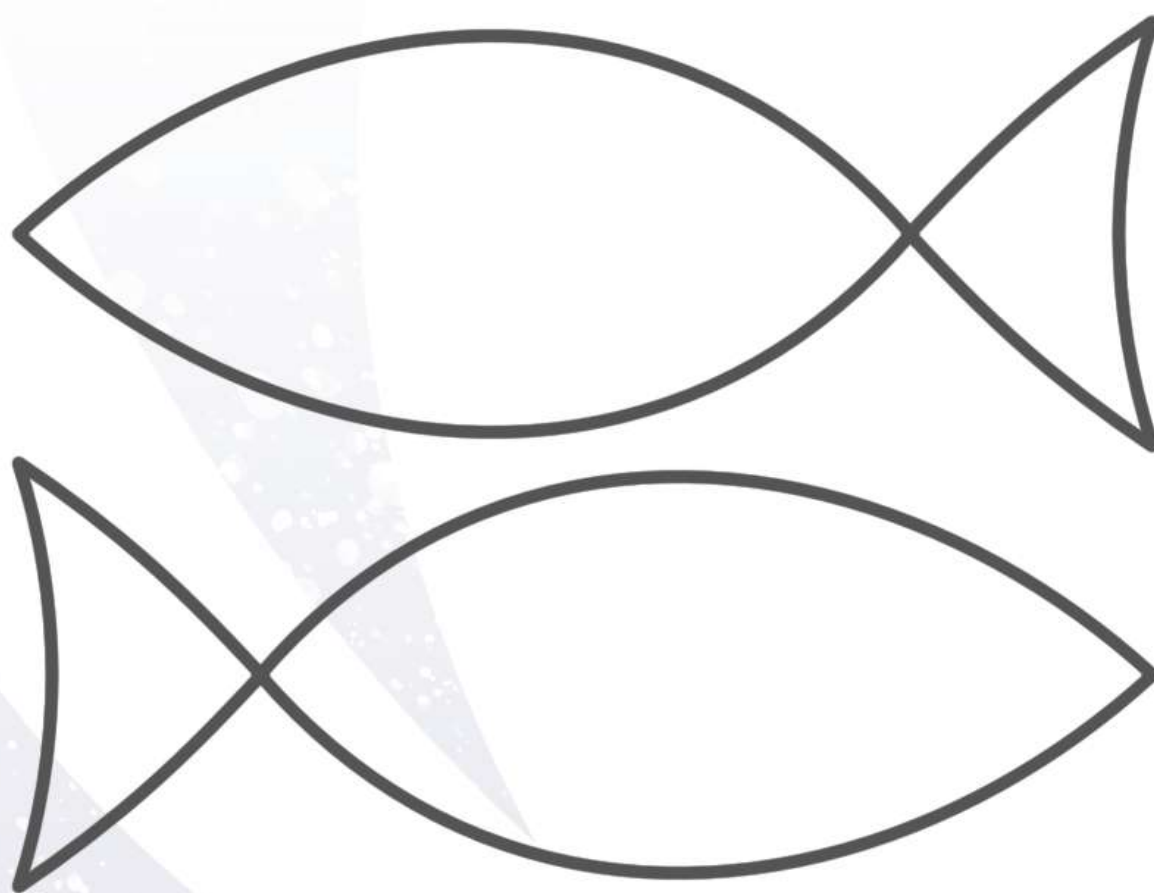




CALA PRODANI
EVENT PLACE



MENÙ

RISTORANTE

ANTIPASTI

SCAMPI E CAPESANTE

Scampi e capesante scottati, infuso di mele verdi e cipollotto al limone.



€ 20,00

POLPO COMPOSTO

Polpo scottato su Crema di patate allime, avocado, perle vegetali



€ 20,00

CARPACCIO DI GAMBERI VIOLA

Gamberi viola crudi sottilmente affettati, marinati in succo fresco di agrumi e erbe aromatiche.



€ 20,00

GAZPACHO E STRACCIATA

Crema di Gazpacho con Stracciata di Bufala Campana, basilico di Pra'



€ 16,00

L' UOVO FRITTO

Tuorlo d'uovo in doppia panatura fritto su crema di zucchini trombetta al profumo di menta



€ 14,00

PRIMI PIATTI

TROFIE ALLA GENOVESE ALLA VECCHIA MANIERA

Trofie fresche, pesto al basilico di Pra', arricchito da pinoli tostati, patate e fagiolini



€ 16,00

GNOCCHETTI DI PATATE CON BISQUE DI CROSTACEI

Gnocchetti di patate, bisque di crostacei e gamberi crudi viola marinati al lime

€ 24,00

SPAGHETTONE TRAFILATO AL BRONZO E VONGOLE

Pasta di grano duro della famiglia Gentile saltato con vongole, aglio e prezzemolo

€ 20,00

RAVIOLO DI BRANZINO CON TOTANETTI

Raviolo artigianale accompagnato da totanetti pomodoro datterino profumato al timo

€ 20,00

SECONDI PIATTI

TRANCIO DI OMBRINA

Spadellato con crema di patate, piselli, e cipolle caramellate all'aceto balsamico di Modena IGP



€ 20,00

TONNO ROSSO SCOTTATO

Crema di peperoni, pomodori confit, e friggirelli



€ 20,00

FILETTO DI FASSONE PIEMONTESE

Crema di pepe rosa e sfogliata di patate

€ 24,00

MILLEFOGLIE DI MELANZANA

Pomodoro pachino, mozzarella e basilico di Pra



€ 14,00

DOLCI

CREMA CATALANA AL FRUTTO DELLA PASSIONE



€ 8,00

CREMOSO CON CRUMBLE BISCOTTATO AL LAMPONE



€ 8,00

SORBETTO AL VERMOUTH ROSSO E ARANCIA



€ 8,00

FIOR DI LATTE CON CREMA DI LAMPONI O CON COMPOSTA DI KUMQUAT



€ 8,00

IL CRUDO DI CALA PRODANI

2 Gamberi Viola del Golfo
1 Scampi nostrani
2 Ostriche
Tartare di Tonno Rosso

€ 35,00

*Portata soggetta a reperibilità sul mercato dei prodotti

COPERTO € 3,00

Gentile cliente, in ottemperanza al Regolamento UE 1169/2011, l'elenco completo degli allergeni è disponibile in forma scritta su richiesta. Alcuni ingredienti possono essere surgelati o abbattuti. | Ai prodotti ittici serviti crudi sono sottoposti a trattamento conforme alla normativa CE 863/2004 al fine di garantirle un'esperienza positiva e sicura, il nostro personale di sala è a completa disposizione per ogni informazione.