



Torre di Albidona

Vacanze sul Mare nella Natura

Menù

ENTREE'

*Insalatina di mare con patate rosse della Sila
Carpaccio caldo di bufala con cardoncelli al cacioricotta*

ANTIPASTI

*Treccia di bufala su crostone di pane con filetto di sgombro al forno
Caponatina di verdure dell'orto con alici marinate
Gamberoni avvolti da foglie di lardo calabrese*

PRIMI PIATTI

*Chicco di Sibari con novellame di Trebisacce e verdure
Cavatelli con bastoncini di carciofi e seppioline a julienne marinate in pomodorini
datterini e timo*

SECONDI PIATTI

*Filettino di maiale nero al sale grosso
Cosciotto di agnello al vino gaglioppo e toma
Piatto del buongiorno Lenticchie e zampone*

DOLCI

*Cheesecake al cioccolato con nuvola di ricotta e croccante di "giurgiulena"
Semifreddo ai "crustuli" profumato all'arancia della Piana di Sibari.*

Renatura s.r.l. società agricola
C\da Pezze del Corvo – Cantinella
87064 Corigliano Calabro (CS)
P.I. 03066080783



Torre di Albidona

Vacanze sul Mare nella Natura

VINI:

Bianco: *Settemari IGT - Cantine Fattoria San Francesco*

Rosso: *Ronco dei 4 venti IGT - Cantine Fattoria San Francesco*

Dessert: *Moscato Passito al governo di SARACENA - Feudo dei Sanseverino*

Liquore artigianale *Mirto, Limetta, Cedro - Torre di Albidona*

Spumante : *Caradonna extra dry - Cantine Fattoria San Francesco*

Musica:

Cena: Sandino e Adele duet piano & voice

Veglione: jaqueline's band

Si ringraziano

- *Lo chef Federico Valicenti che con il sapiente equilibrio dei suoi piatti e l'attaccamento alla territorialità delle materie prime ha saputo trasportare nelle pietanze un senso di appartenenza e di "casa".*
- *Serena Liguori per aver rielaborato i dolci della nostra tradizione natalizia.*

Renatura s.r.l. società agricola
C\da Pezze del Corvo - Cantinella
87064 Corigliano Calabro (CS)
P.I. 03066080783