

# *Sognatori del gusto*

## DEGUSTAZIONE AL PONT DE FERR

### GLI ANTIPASTI:

“Ceviche” di ricciola marinata con lime e salsina leggermente piccante

Insalata di formaggio di capra con la cipolla rossa di Tropea caramellata



### I PRIMI PIATTI

Ravioli ripieni di crema di burrata su crema di piselli con gli scampi spadellati

Gnocchi morbidi di patate alla brace saltati in padella con gamberoni e zucchine



### I SECONDI PIATTI:

Pluma di maiale iberico cotta al forno, lasciata rosata con crema di burrata e ricci di mare

Calamari appena scottati in padella serviti con le favette sgucciate, cipolline e peperoni grigliati



### I DESSERT:

La nostra tatin di mele con sorpresa servita col gelato di pastafrolla

Meteora di cocco e ananas in mezzo al prato

