



PRANZO DI NATALE

Menù

Elementi di mare

Tonno e tonnato; cocktail di gamberi "21"; ricciola alle mandorle e melograno ghiacciato

Calamarata artigianale al nero di seppia con ragù di polpo, baccalà mantecato, olive e polvere di capperi

Agnolotti ripieni di stracotto con sugo ai porcini

Falsomagro di vitello con soffice di patate alla pizzaiola

Tiramisù al Marsala Riserva Ventennale Soleras Rallo

I dolci della tradizione

Acqua Geraci

La tazzina di caffè e l'angolo degli amari

Euro 55, vini esclusi

Per prenotare:

E' una proposta che parla la lingua del nostro territorio e conosce la manualità del nostro Chef

Calogero Branca e dell'intero Staff di cucina.

L'inizio del pranzo è previsto per le h. 13,00.

Il prezzo del Pranzo è di 55€ a persona, vini esclusi. Ogni prenotazione si riterrà confermata con il bonifico del 50% del totale. Preghiamo di inoltrarci copia dell'avvenuto pagamento all'indirizzo osteriaballaro@gmail.com, qui di seguito trova i dati bancari:

Cod. BIC/SWIFT: PASCITMMPAL

Paese: IT

Codice IBAN: IT27A0103004600000002106040

Ovviamente, siamo a disposizione per risolvere eventuali altre preferenze e/o intolleranze.

Per ogni informazione e prenotazione: 091.326488, osteriaballaro@gmail.com