



## PRANZO DI NATALE

### Menù

Elementi di mare *Flavours of the sea*

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

*Salted and marinated tuna, with tuna sauce; Raw and cooked shrimps, fresh lettuce, served with shrimp mayonnaise; amberjack with almonds and iced pomegranate*

---

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

*Black handmade "calamarata", served with octopus sauce (ragù), olives and capers powder*

---

Agnolotti ripieni di stracotto con sugo ai porcini

*Stuffed agnolottis' stew with porcini sauce*

---

Falsomagro di vitello con soffice di patate alla pizzaiola

*Fake skinny beef with soft pizzaiola potatoes*

---

Tiramisù al Marsala Riserva Ventennale Soleras Rallo

*Marsala wine tiramisù twenty years preserve Soleras Rallo*

---

I dolci della tradizione

*Traditional Homemade Desserts*

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