



**CENA VINARIUS
AL RISTORANTE LA BERSAGLIERA**

IL MENU

Antipasti

*Bresaola e violini di capra in prosciutto della Valtellina; finocchiona, sopressata e prosciutto di Maremma; capocollo e salsiccia del Salento
bottarga e ficazza di tonno; caponata di Marsala*

La cucina di mare della Bersagliera

Fantasia di fritturine mare e terra

Pasta, cicerchie e cozze

*Tagliatelle Syrena Partenope con polpi, olive, capperi e pomodorini
Seppie e patate in umido*

Formaggi e frutta

Formaggelle di monte scimudin e bitto di Valtellina; pecorino fresco e stagionato maremmano; ricotta di pecora del Salento e caciocavallo; vastedda del Belice, pecorino e tuma fresca di Marsala

*Mele golden rosate della Valtellina, pere del Salento e mandorle
fichi d'India, olive del Belice*

Dolci

Babà con vini passiti, Marsala Superiore, grappa

Vini

Oltre 100 vini piemontesi, lombardi, veneti, toscani, pugliesi, campani, siciliani

Servizio al banco e posti a tavola

€ 35

Prenotazioni: La Bersagliera tel 081 764 6016 fax 081 764 9596 direzione@labersagliera.it
Enoteca Partenopea 1951 tel 081 593 7982 fax 081 593 5336 info@enotecapartenopea.it