

MENÙ AGRITURISMO BURANCO

Si informa la gentile clientela che per eventuali informazioni su sostanze, ingredienti e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita su richiesta al personale di servizio come definito dal regolamento CE 7169/1 in materia di etichettatura.

Lo STAFF dell'AGRITURISMO BURANCO augura a tutti Buon Appetito.

ANTIPASTI DAL MARE

- Le acciughe di MONTEROSSO a modo nostro (al limone, salate, in carpione, fritte alla ligure e ripiene)
- Polpo croccante con crema di patate e olive taggiasche
- Muscoli ripieni alla spezzina
- Muscoli alla marinara al profumo di limoni con pane croccante agliato
- Ceviche di salmone, salsa avocado e cipolla marinata con i nostri limoni biologici
- Misto di affumicati di mare (tonno, pesce spada e salmone) servito con burro aromatizzato e crostini
- Tartare di tonno con avocado, teriyaki, maionese orientale e chips di riso
- Misto mare Buranco – Tris di sapori di mare:

- Polpo Croccante con crema di patate e olive taggiasche – acciughe al limone e salate con crostini – tartare di tonno al naturale

ANTIPASTI DALLA TERRA

- Bruschette miste (solo a pranzo) acciughe, pomodorini e pesto con pane cotto nel forno a legna
- Salumi misti e formaggi della Valdivara accompagnati dalle nostre marmellate di arance e limoni e focaccia croccante
- Prosciutto Crudo di Parma e Burrata con foglie di basilico
- Tartare di Chianina con verdure di stagione e uovo pochè

PRIMI PIATTI

(Pastificio "Felicetti")

Dal mare.....

Spaghetti all'acciuga di Monterosso come ai vecchi tempi (acciughe, olive taggiasche, pomodoro fresco e pinoli)

Spaghetti alla carbonara di mare

(Tonno,marlin, pesce spada, uova e parmigiano reggiano)
Spaghetti ai frutti di mare (vongole, cozze, gamberi e pomodorini)
Risotto Acquarello gamberi e limoni di Buranco (minimo 2 persone)

Dalla terra.....

Trenette al pesto fagiolini e patate
(con pesto fatto in casa)
Lasagne al ragu'
Spaghetti alla Bolognese

SECONDI PIATTI

Dal mare.....

Pescato del giorno, pomodorini confit, olive taggiasche e limoni di Buranco
Filetto di tonno del nostro mare in crosta di pistacchi di Bronte, cipolle caramellate e maionese di soia
Grigliata mista di pesce e crostacei (Scampi, gamberi e tranci di pescato) (min 2 persone)
La nostra Frittura mista (acciughe, totani e gamberi)
Catalana di Crostacei (aragosta, **scampi**, **mazzancolle** o **gamberoni** e **capesante**)
con frutta e verdura e "vinaigrette al limone" (min 2 persone)
Contorno a scelta patate o verdure di stagione del nostro orto alla griglia

Dalla terra.....

Maialino da latte croccante al forno

Filetto di Chianina con salsa al vino rosso

Coniglio alla ligure (olive taggiasche, pinoli, pomodorini e timo)

Costine di maiale in salsa barbecue

Contorno a scelta patate o verdure di stagione del nostro orto alla griglia

FORMAGGI

Selezione di formaggi internazionali accompagnati dal Rè Sciacchetrà di Buranco (Gorgonzola, Roquefort e Stilton)

DOLCI

Panna cotta al profumo di basilico con gel al limone

Sorbetto con limoni di Buranco

Flan al cioccolato con cuore caldo e crema inglese

Semifreddo al pistacchio e crema al cioccolato

Coperto: 3 € a persona