

HOTEL TORRE FIORE MASSERIA*****Bar & Restaurant**Aperitivo di Benvenuto**Prosecco Valdo Doc & Centrifugati alla frutta*

Crostini di pane Pisticcese con ricotta, cipolle rosse di tropea e briciole di Peperone crusco
Panzanella lucana
Cips di patate
Verdure in tempura
Mousse di pecorino di Moliterno con miele locale

*Antipasti**Dal mare*

Salmone marinato alla Sambuca con maionese allo zafferano e crostini di pane pisticcese
&
Insalatina calda di polpo con crema di patate e capperi

*Primi Primi**Dal mare*

Riso Carnaroli agli asparagi, calamaretti velo e zafferano
&
Ferricelli al ragù di branzino con pomodorini e olive nere di Ferrandina

*Secondo**Dal mare*

Trancio di tonno al forno in crosta di pistacchi con patate alla curcuma e salsa al peperone rosso

Dessert

Fragola candonga e gelato

HOTEL TORRE FIORE MASSERIA*****Bar & Restaurant**Antipasti**Dalla Terra*

Mini parmigiana di melanzane ai sapori lucani
&
Cialda al parmigiano con mousse alle patate e funghi cardoncelli

*Primi**Dalla Terra*

Calamarata al ragù di vitello bianco
&
Cavatelli con melanzane fritte, pomodorino pachino e stracciatella

*Secondo**Dalla Terra*

Filetto di maialino al forno con salsa all'Aglianico e carciofini fritti

Dessert

Frutta al piatto con sorbetto

HOTEL TORRE FIORE MASSERIA*******Bar & Restaurant******Antipasti******Tris dal mare / Seafood tris***

**Crostino con acciughe del Cantabrico, pomodorino infornato e zeste di limone,
Lingotto di salmone marinato con spuma di formaggio cremoso alle erbe e cipolla in agrodolce,
Tortino caldo di patate e calamari con salsa all'arancia**

*"Crostino "toasted Pisticcese bread with Cantabrico's anchovies, baked cherry tomatoes and lemon zest
Marinated Salmon topped with cream cheese mousse in Mediterranean herbs, Tropea onions sautéed in
"agrodolce " (sweet & sour sauce),*

Baked Tortino of potatoes and pan-fried calamari with "salsa all'arancia"

Primo dal mare

Paccheri agli scampi, pomodorini, basilico e zafferano

King prawns resting on fresh hand-made "paccheri" pasta with

fresh cherry tomatoes , basil and saffron

Secondo dal mare

Filetto di ombrina al forno su letto di melanzane arrosto, pomodorini e olive di Ferrandina

*Baked "ombrina" (Mediterranean fish) fillet, resting on a bed of roasted eggplant, cherry tomatoes and olives
from Ferrandina*

Dessert

Cannoli con crema Chantilly e salsa ai frutti di bosco

Cannoli with Chantilly cream and wild berries sauce

HOTEL TORRE FIORE MASSERIA*****Bar & Restaurant**Aperitivo di Benvenuto**Prosecco Valdo Doc & Centrifugati alla frutta*

Crostini di pane Pisticcese con ricotta, cipolle rosse di tropea e briciole di Peperone crusco
Panzanella lucana
Cips di patate
Verdure in tempura
Mousse di pecorino di Moliterno con miele locale

Antipasti

Mini parmigiana di melanzane ai sapori lucani e tortino di patate con peperone crusco di
Senise
&
Sfogliata di salmone e zucchine con cipolle rosse di Tropea

*Primi**Dalla Terra*

Cavatelli con melanzane fritte, pomodorino pachino e stracciatella

Dal Mare

Riso carnaroli con vongole veraci e funghi cardoncelli

Secondo

Roulade di spigola farcita con mousse di patate e salsa ai crostacei

Filetto di maialino coppato al forno con salsa all'Aglianico e carciofini fritti

Dessert

Frutta al piatto

HOTEL TORRE FIORE MASSERIA*****Bar & Restaurant**Aperitivo di Benvenuto*

Prosecco Valdo Doc & Centrifugati alla frutta

Crostini di pane Pisticcese con ricotta, cipolle rosse di tropea e briciole di Peperone crusco

Panzanella lucana

Chips di patate

Verdure in tempura

Mousse di pecorino di Moliterno con miele locale

Antipasti

Salmone Marinato alla sambuca con crostini e mayonnaise allo zafferano

Tris di Terra

Tortino di patate e peperone crusco,

lonzino di maiale con pomodorino infornato,

involtino di manzo al pistacchio di Stigliano

*Primi**Dal Mare*

Ferricelli al ragù di branzino

Dalla Terra

Risotto con guanciaie croccante e pistacchio

Secondo

Spiedo con gamberone alla pancetta, seppia e polpo con millefoglie di patate e crusco

Dessert

Torta cioccolatino con gelato alla vaniglia e frutta secca