



GASTRONOMIA CECCHINI
MENU' DI NATALE 2025 - PESCE
La cucina è un piacere, se condivisa è poesia



ANTIPASTI DI MARE: (ordine minimo 2 porzioni per tipo)

*CESTINI DI PASTA FILO CROCCANTI RIPIENI IN VARI GUSTI (monoporzione)
(robiola, salmone e finocchietto - ricotta, olive, acciughe)*

INVOLTINO DI SALMONE CON MOUSSE DI ROBIOLA E PISTACCHIO (2 porzioni)

POLPO SU BASE DI FORMAGGIO CREMOSO ALL'ERBA CIPOLLINA (2 porzioni)

FINGER DI PESCE SPADA MARINATO AGLI AGRUMI E ANANAS

TARTARE DI TONNO COTTO A BASSA TEMPERATURA CON OLIVE, TIMO E OLIO AL LIMONE

INSALATA DI MARE CLASSICA

(gamberi, polpo, seppia, surimi di gambero, verdurine)

INSALATA DI POLPO, PATATE E OLIVE KALAMATA (4 porzioni)

INSALATA RUSSA CON GAMBERI E SALMONE (4 porzioni)

BACCALA' MANTECATO CON FRUTTI DI BOSCO (4 porzioni)

CARPACCIO DI POLPO ALL'ARANCIA E OLIVE KALAMATA

POLPETTINE DI BACCALA' CON UVETTA E PANATURA AL LIMONE

PRIMI PIATTI DI MARE: (ordine minimo 4 porzioni)

LASAGNA DELLA VIGILIA CON SALMONE E ZUCCHINE

CANNELLONI CON SALMONE RICOTTA FRESCA (in bianco con besciamella)

CREPES RIPIENE CON BACCALA' E RICOTTA FRESCA E PISTACCHIO (con pomodorini freschi e besciamella)

SECONDI PIATTI DI MARE: (ordine minimo 2 porzioni)

FILETTO DI SPIGOLA IN CROSTA DI PATATE

TRANCIO DI SALMONE LACCATO CON MIELE AL LIMONE IN CROSTA CROCCANTE

POLPO COTTO A BASSA TEMPERATURA E GRIGLIATO SU PUREA DI PATATE AL ROSMARINO

SFIZIOSITA': (ordine minimo 2 porzioni)

FRITTURA DI PESCE ANELLI DI CALAMARI

BOCCONCINI DI BACCALA' IN PASTELLA

NOTA: Le ordinazioni per il periodo delle festività devono pervenire entro e non oltre il 19/12/2025
Alla cassa del negozio potrete richiedere una copia del menù per l'ordine con i relativi prezzi.
Non si accettano ordinazioni telefoniche, ma solo fatte in negozio.