



Greeting Season

MENÙ 2024

OSTERIA BLUE KIPOS 67

Venerato





MENÙ DI PESCE





ANTIPASTO

Sauté di vongole
all'arancia



PRIMO PIATTO

Risotto al nero di seppia
con seppie e gamberi



SECONDO PIATTO

Polpo stufato
al vino rosso



CONTORNO

Insalata patate, acciughe,
capperi e cipolla



DOLCE

Panettone tostato
con crema zabaione e rum



MENÙ DI CARNE





ANTIPASTO

Crostino con lardo di Colonnata,
marmellata di arancia amara e
zenzero



PRIMO PIATTO

Cannelloni con besciamella,
prosciutto crudo e funghi



SECONDO PIATTO

Arrosto di maiale bardato
con pancetta al Marsala



CONTORNO

Insalata cavolo,
melograno e noci



DOLCE

Panettone tostato
con crema zabaione e rum

VINO & BEVANDE



Vini in bottiglia à la carte su richiesta:

- Carta dei vini italiani
- Carta dei vini cretesi
- Carta dei vini greci
- Carta dei vini gourmet
- Grappe e Digestivi



Il menù include:

- Pane artigianale di nostra produzione con olive e noci
- Grissini fatti in casa
- Sfoglie di pane croccanti fatte in casa
- Acqua naturale e gassata, caffè espresso e tè (verde, nero, Diktamo)

50 € a persona

(vino escluso)

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA ALMENO 24 ORE PRIMA

Massimo 10 persone

Il menù è valido fino al **6 GENNAIO 2025**