

ANTIPASTI

- Degustazione di pesce crudo del Mediterraneo in stile Yacout
- Tartare di tonno con avocado e coulis di pomodoro al cumino
- Ostriche della Bretagna (Fine de Claire)
- Insalata di polpo croccante al balsamico su letto di soncino e arance
- Polipetti affogati su vellutata di ceci
- Burratina con pomodori datterino e sedano croccante

PRIMI PIATTI

- Risotto agli asparagi e julienne di prosciutto di bue con scaglie di castelmagno
- Gnocchetti di patate con passata di pomodoro fresco, ragù di melanzane e ricotta salata
- Caserecce con i frutti dell'orto di primavera
- Spaghetti "grezzi" allo scoglio del Mediterraneo
- Scialatielli con astice blu e pomodorini Pachino
- Tortello di spigola con vellutata di basilico e gamberi viola di Gallipoli
- Chitarrine con pesto di broccoletti, vongole veraci e bottarga

SECONDI PIATTI DELLA TERRA

- Filetto di bue al pepe del Madagascar e riso Venere
- Galletto croccante con panatura di erbe fini e patate al forno
- Costolette d'agnello con clorofilla di balsamico
- Tagliata di manzo al pepe verde con asparagi marinati
- Tartare di filetto di bue (con o senza uovo)
- Selezione di formaggi misti con miele d'acacia e noci di Sorrento

SECONDI PIATTI DEL MARE

- Pescato del giorno con punte di asparagi e patate croccanti
- Filetto di spigola alla mediterranea
- Misto di mare gratinato con verdure al vapore
- Scottatta di tonno con semi di papavero e julienne di verdure
- Spiedo di gamberoni all'arissa piccante
- Fritto di paranza con fiori di zucca

ANTIPASTI

- Degustazione di antipasti Fusion YACOUT
- Prosciutto di bue con perle di melone
- Pastille tradizionali a base di pesce carne e verdura
- Spiedini di carne misti con selezione di verdure speziate
- Zuppa Harira con datteri lime e chebaqia

COUS COUS

- Cous cous alle verdure e t'faya
- Cous cous di vitello o pollo nostrano
- Cous cous di agnello alle 7 verdure
- Cous cous Royal di vitello e pollo con spiedini
- Cous cous Imperiale di agnello e manzo
- Cous cous di pesce al coltello con carciofi
- Tabulè esotico

TAJINES (min. per 2 pers.)

- Tajine vegetariano con spezie Marocchine
- Tajine di pollo al limone e olive viola
- Tajine di agnello ai carciofi
- Tajine di manzo alla Berbère
- Tajine di agnello o vitello con prugne, albicocche e mandorle
- Tajine di pesce del Mediterraneo con olive taggiasche

Mechoui d'agnello al forno con verdure al vapore

Riad YACOUT
Aperto tutti giorni dalle 20,00 alle 01,00