

MENÙ MARE

TRIS DI ANTIPASTI

POLPO A BASSA TEMPERATURA,
SU SPUMA DI SEDANO, RAPA E POMODORINI CONFIT

TERRINA DI TOTANO ALLE MANDORLE,
CON DRESSING DI AGRUMI

PESCE SPADA MARINATO,
CON MISTICANZA

BIS DI PRIMI PIATTI

GNOCCHI DI PATATE, CON BRUNOISE DI VERDURE, GAMBERI, LIME E MENTA
RISOTTO CON FILANGE' DI CALAMARI, COZZE IMPANATE E CAVOLO VIOLA

SECONDO PIATTO

TRANCIO DI SALMONE AL PISTACCHIO,
CON SPINACI AL BRUCIO E TROPEA IN AGRODOLCE

DESSERT

SEMIFREDDO AL LIMONCELLO, SU RIDUZIONE DI LAMPONI E CRUMBLE

NEI MENÙ SONO INCLUSI:

1 BOTTIGLIA DI ACQUA (Fonte Tavina Elegantia) OGNI 4 PERSONE

1 BOTTIGLIA DI VINO (Chardonnay Gemma D'Oro O Nero D'Avola Corte Dorata) OGNI 4 PERSONE

CAFFÈ ESPRESSO

COPERTO

EURO 60,00

SOLO SU PRENOTAZIONE. PROPOSTA VALIDA PER UN MINIMO DI 8 COMMENSALI.