

Menu degustazione

€40,00

Carpaccio di salmone affumicato* e marlin marinato* con spuma di burro e
crostino ai cereali (1,3,4,6,7)

Composta di gamberi* e mango (2,12)

Lombo cotto a bassa temperatura, finocchietto marinato e rucola (12)

Tortino alle verdure* (3,7)

Sfoglia al sesamo con cuore di ricotta e spinaci* (1,3,6,7,8,9,10,11,12,13)

Selezione di salumi** e formaggi con giardiniera artigianale (7,9,12)

Risotto alla formaggella nostrana e porcini* trifolati (3,6,7,9,12)

Paccheri di grano duro con ragù di pesce spada* alla mediterranea (1,2,4,6,9,12,14)

Tagliata alla Robespierre (6,9,12)

Grigliata di mare* (2,4,12,14)

Dessert a cura dello chef* (1,2,3,5,6,7,8,10,11,12)

Caffè

Comprende:

Coperto

Acqua minerale trattata naturale e gassata

Vino bianco e rosso Curtefranca Selezione PNGroup (12)

Caffè