

MENU' GOURMET

ANTIPASTO - STARTER

TARTARE DI SALMONE CON RISO VENERE E CREMA DI AVOCADO
SALMON TARTARE WITH VENUS RICE AND AVOCADO CREAM

PRIMO FIRST COURSE

TAGLIOLINI AL RAGU' DI TONNO ALLA SICILIANA E CREMA DI CAROTE
TAGLIOLINI (FRESH PASTA) WITH TUNA RAGOUT AND CARROTS CREAM

SECONDO MAIN COURSE

FILETTO DI BRANZINO IN CROSTA DI PATATE
SEA BASS FILLET IN POTATOES BREADCRUMBS

DOLCE - DESSERT

CESTINO DI PASTA FROLLA CON CREMA PASTICCERA
E FRUTTA DI STAGIONE
PIE WITH CREAM AND SEASON FRUITS

CAFFE' - COFFEE
ACQUA - WATER

35,00