

Il Menù di Pasqua

Entree dello Chef

Antipasti

Tartara di tonno rosso con sakura mix
e salsa allo yogurt

Girello cotto a bassa temperatura con carciofi
e pecorino scorza nera

Primi

Fregola con cozze tarantine, timo limonato
e crema di piselli

Trofie con straccetti di chianina e pomodorino infornato

Secondo

Trancetto di salmone con cruditee alla mediterranea
e tortino al parmigiano

Sorbetto agli agrumi

Frutta e Dessert

Composè di frutta con bavarese al cioccolato al latte
e salsa ai frutti di bosco

Dolci Pasquali

Bevande incluse

Prezzo adulti € 50.00

Prezzo baby € 30.00

*Frutti di mare crudi
solo su prenotazione € 16.00*

