

...
MENÙ
...

MENÙ TERRA

ANTIPASTO

PLATEAU DI AFFETTATI NAZIONALI MISTI DELLA CASA
(Prosciutto crudo S. Daniele, Coppa di Parma, Bresaola Chiavennasca, Salame Felino a coltello),
SERVITO CON NOSTRI SOTT'OLIO

PRIMO PIATTO

PACCHERI RUMMO AI TRE POMODORI E BOCCONCINO DI BURRATA

SECONDO PIATTO

TAGLIATA DI SCOTTONA

CONTORNO

PATATE ARROSTO

DESSERT

CHEESECAKE AI FRUTTI DI BOSCO DELLO CHEF



MENÙ MARE

ANTIPASTO

VELI DI SPADA MARINATO, VENTAGLI DI SALMONE MARINATO, INSALATA DI MARE

PRIMO PIATTO

LINGUINE RUMMO TRAFILATE AL BRONZO ALLO SCOGLIO

SECONDO PIATTO

TRANCIO DI SALMONE IN CROSTA GRATIN

CONTORNO

VERDURE GRIGLIATE

DESSERT

CHEESECAKE AI FRUTTI DI BOSCO DELLO CHEF

NEI MENÙ SONO INCLUSI:

- 1 BOTTIGLIA DI ACQUA (Fonte Tavina Elegantia) OGNI 4 PERSONE
- 1 BOTTIGLIA DI VINO (Pinot Grigio Terre Siciliane O Nero D'Avola Corte Dorata) OGNI 4 PERSONE
 - CAFFÈ ESPRESSO
 - COPERTO

EURO 50,00

PROPOSTA VALIDA PER UN MINIMO DI 8 COMMENSALI