

Menù di Ferragosto



Antipasto

Trittico di Carpacci:

Pesce Spada affumicato - Salmone marinato agli Agrumi - Tonno rosso

Primo Piatto

Mezzipaccheri di Grano duro trafilati al bronzo Polpo e Vellutata di Patate

Secondo Piatto

Salmone cotto a bassa temperatura Pepe Rosa e Lime

Songino alla Citronette

Dessert

Semifreddo al Mango

Menù adulto € 48

Vini Consigliati:

- Chiaretto Rosa dei Frati doc - Cà dei Frati - Lombardia €24
- Domasino bianco igt - Terre Iariane Sorsasso - Lombardia €26
- Etna bianco dop - Patria - Sicilia €25
- Pecorino Vellodoro igr - Umani Ronchi - Abruzzo €18
- Valdobbiadene Prosecco Superiore - Montagner - Veneto €22

