



Menù

Aperitivo:

Serie di piccoli appetizer

Antipasti:

Ostrica poche San Benedictine

Scampi alla plancia e funghi cardoncelli in brodo di funghi

Primo:

Lasagnetta mare e olio

Intermezzo:

Uva ghiacciata

Secondo Piatto carne:

Rombo chiodato al burro e vaniglia

Astice cotechino e lenticchie

Dolce:

Crema Caramel al foie gras

Demi soufflé al cioccolato, caramello al mandarino e gelato alla vaniglia del Madagascar

Il costo del menù escluso il vino é di € 85