Menù San Valentino
Martedì 14 febbraio 2017

Antipasto:
"peccati di gola"
Royal buffet composto da…

Angolo del pesce:

Sashimi di tonno, salmone e branzino con fragole, ostriche, olii e sale maldon.
Cocktail di gamberi, insalata di piovra e seppie con catalana di verdure
Crostini di salmone marinato, aneto e riccioli di burro,
Frittelle di baccalà con cavolo cappuccio alla senape
I gratinati…il meglio dei nostri mari

Angolo della tradizione:
Salumi della tradizione, prosciutto, salami con noci di Parmigiano Reggiano
mozzarella di bufala e acciughe.

Angolo vegetariano:
Melanzane,zucchine e peperoni con panura alle erbe fini, quiches e torte salate

Primo piatto:

Lasagnetta di pasta con molluschi e crostacei....il meglio dei nostri mari

Secondo piatto a scelta tra:

Insalata di astice, crudo di verdure e coulis al frutto della passione e zenzero
o
Filetto di maialino a bassa temperatura con patate chips con il suo fondo in agro dolce

Dessert, cioccolato e passione…
Gran Buffet di dolci, frutta e pasticceria con fontana di cioccolato
e degustazioni

€ 50,00 a persona
Acqua, coperto compresi
Vini ed altre bevande escluse

PROMO PRIMA SERATA:
€ 45,00
se prenoti il tavolo per le 19:30/19:45 lasciando il tavolo per le 21:15/21:30
posti limitati, prenotazione obbligatoria