

*Il Carpaccio di Tonno con Brunoise di Pomodori, Pinoli Croccanti e
Vinaigrette al Pompelmo
Tuna Carpaccio with Brunoise of Tomatoes, Pine Nuts Crispy and Grapefruit
Vinaigrette*

*Il Polpo Grigliato con Giardinetto di Mango e Melone con Gocce di
Avocado
Grilled Octopus with fruits of Mango and Melon with Drops of Avocado*

*Gli Spaghetti alla Chitarra al Cacio e Pepe con Tartare di Gambero Rosso
Spaghetti alla Chitarra with Cacio & Pepper with Tartare Sicily Red Prawns*

*Il Risotto all'Aragosta al Profumo d'Agrumi
Lobster Risotto with Citrus Fruit*

*Il Filetto di Ricciola con Crema Bernese e Erba Cipollina
Amberjack Fillet with Bernese Cream and Chive*

*Il Semi Freddo alla Vaniglia con Frutto della Passione e Cialda di Cioccolato
Vanilla Cold Seeds with Passion Fruit and Chocolate Waffle*

*Caffè e piccola biscotteria della nostra cucina
Coffee and special biscuits*

*Acqua minerale Naturale e Frizzante
Natural and sparkling mineral water*

*I Vini Dedicati: Prosecco di Valdobbiandene
Dedicated Wines: Valdobbiandene Prosecco*

*La tariffa a persona Euro 70,00 – Price per person Euro 70,00
Prenotazione di minimo n. 10 persone - Minimum booking 10 persons*