

ENTREE

OSTRICHE FINE DE CLAIRE

ANTIPASTI

**TARTARE DI TONNO ROSSO ALLA SOIA CON BURRATINA E RISO ROSSO ALLE ERBE FINI
TARTARE DI SALMONE, DRESSING AL PASSION FRUIT, SEDANO AL GINGER BEER E
CREMOSO AL GIN MALFY ED ERBA CIPOLLINA**

PRIMO

CARNAROLI CON TUTTO IL SAPORE DEL MEDITERRANEO

DOLCE

NEW YORK CHEESECAKE PROFUMATA AL LIME CON COULISSE AI FRUTTI ROSSI

VINO

PROSECCO 900 ROSÈ DOCG (OGNI 4 OSPITI)

€ 40 A PERSONA