

D I N N E R
Experience

GIOVEDÌ 17 MARZO

MENÙ PESCE

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)

