

“IL MARE IN TAVOLA”

Giovedì 24, Venerdì 25 e Sabato 26 Giugno 2010

Code di gamberi con purea di fave

Paté di cernia con peperoni

Carpaccio di polpo all'aceto balsamico

Calamaretti in carpione

Cozze gratinate, calamaretti ripieni, capasanta gratinata

Tartara di alici

Carpaccio di spada con gelè di pomodoro

Aspic di salmone al sale grosso

Carpaccio di branzino con zucchine

Misto di crostacei e molluschi con verdure

Misto di dolci al cucchiaino

Caffé

Acqua microfiltrata

Vino bianco (fermo o frizzante)

euro 35.00
(tutto compreso)