

MENU

*Cena
di
Ferragosto*

APERITIVO DELLO CHEF (1,2,4,7,8,9)
& calice di Ferrari Maximum Brut

Antipasti

La Tartare di San Pietro
e gambero rosa di Santa Margherita (4,2)

Mazzancolla in crosta fine con pesto di rucola (1,2,9,3)

Terrina di scorfano e cipolle di Tropea caramellate (1,4,9,12,3)

€25.00⁺

Primi

Le nostre tagliatelle all'uovo, aragosta e capasanta gratinata (1,3,4,2,9,12,14)

€23.00

Secondi

Trancio di Ricciola del Golfo, caponatina di verdura e salsa piccante alla pesca (4,9,12)

€25.00

Dessert

I mignon del nostro chef pasticciare e calice di Ferrari Demi-Sec (1,3,5,7,8)

€10.00

Bottiglia di Pietragrande Bianco Tenute Lunelli

Le bevande sono incluse

Il menù completo, €100 per persona

Per informazioni circa la presenza di allergeni, si prega
di chiedere al personale

MENU

Ferragosto
◦ *Special* ◦
Dinner

CHEF'S APERTIVO (1,2,4,7,8,9)
and Ferrari Maximum Brut sparkling wine

Antipasti

John-Dory and
and Santa Margherita shrimps Tartare (4,2)
Shrimp in thin crust with rocket pesto sauce (1,2,9,3)
Rockfish pot and caramelized Tropea onions (1,4,9,12,3) (1,3,5,7,8)

€25.00

Primi

Homemade egg tagliatelle with lobster and scallops au gratin (1,3,4,2,9,12,14)

€23.00

Secondi

Local Yellowtai-fish steak with vegetables and spicy peach sauce (4,9,12)

€25.00

Dessert

Chef's selection of dessert mignon and Ferrari Demi-Sec sparkling wine (1,3,5,7,8)

€10.00

A Bottle of Pietragrande Tenute Lunelli White Wine

The beverage are included

Full menù €100 per person

For information on the presence of allergens, please
ask the staff