

MENU DI FERRAGOSTO

ANTIPASTI

**TIEPIDO DI MARE (MOLLUSCHI E CROSTACEI A
SECONDA DEL PESCATO)** 19

Allergeni: 2,4,10,12,14

PANZANELLA TOSCANA, AVOCADO E LIME 16

Allergeni: 1,4,12

**MILLEFOGLIE DI MELANZANA ALLA
PARMIGIANA** 18

Allergeni: 1,12

PRIMI

**BOTTONI AI GAMBERI ROSSI DEL MEDITERRANEO
SU CREMA DI PISELLI, TERRA DI OLIVE NERE
E COLATURA DI ALICI** 19

Allergeni: 1,2,3,11,12,13

**PACCHERI AI 3 POMODORI MANTECATO CON
PARMIGIANO REGGIANO E OLIO EVO** 15

Allergeni: 1,3,12

**SPAGHETTONI QUADRATI DI PASTA ALL'UOVO,
ALL'AGLIO, OLIO EVO E PEPERONCINO IN VERSIONE
GOURMET** 17

Allergeni: 1,3,12,13

SECONDI

**CROSTACEI, MOLLUSCHI E PESCI IMPERIALI
ALLA GRIGLIA** 32

Allergeni: 2,4,14

**TONNO ROSSO DI MEDITERRANEO, LATTE DI
COCCO, OLIO AL PREZZEMOLO E CURRY** 29

Allergeni: 4,5,6,7,11,12,13

**FILETTO DI MANZO BLACK ANGUS IRLANDESE
LEGGERMENTE AFFUMICATO CON FAGIOLINI
FRESCHI SALTATI E POMODORINI DI PACHINO** 30

Allergeni: 12

DOLCI

ESPRESSO DI TIRAMISÙ 9

Allergeni: 1,3,7,12

GELATO SWEET&SALTY 9

Allergeni: 1,3,7,12

CREME BRÛLÉ AGLI AGRUMI 9

Allergeni: 1,3,7,12

**Menù degustazione (antipasto, primo, secondo, dolce)
più una bottiglia di prosecco o vino ogni 2 persone,
acqua, caffè, coperto** 60€

FERRAGOSTO MENU

FIRST COURSES STARTERS MAINS DESSERTS

WARM SEA FOOD SALAD

Allergens: 2,4,10,12,14

19

TUSCAN PANZANELLA, AVOCADO, LIME

Allergens: 1,4,12

16

EGGPLANT PARMIGIANA MILLE-FEUILLE

Allergens: 1,12

18

RAVIOLI WITH MEDITERRANEAN RED SHRIMPS, PEA CREAM, BLACK OLIVES POWDER AND ANCHOVY SAUCE

Allergens: 1,2,3,11,12,13

19

3 TOMATOES SAUCE PASTA WITH CREAMY PARMIGIANO REGGIANO CHEESE AND EVO OIL

Allergeni: 1,3,12

15

SQUARE-CUT EGG SPAGHETTI, GARLIC, EVO OIL AND CHILI IN GOURMET VERSION

Allergens: 1,3,12,13

17

GRILLED CRUSTACEANS, MOLLUSCS AND PREMIUM FISH

Allergens: 2,4,14

32

MEDITERRANEAN RED TUNA, COCONUT MILK, PRESLEY OIL AND CURRY

Allergens: 4,5,6,7,11,12,13

29

SMOKED BLACK ANGUS FILLET WITH SAUTÉED FRESH GREEN BEANS AND CHERRY TOMATOES

Allergens: 12

30

TIRAMISÙ

Allergens: 1,3,7,12

9

SWEET&SALTY ICE-CREAM

Allergens: 1,3,7,12

9

CITRUS CREME BRÛLÉ

Allergens: 1,3,7,12

9

Tasting Menu (starter, first course, main course, dessert)
plus one bottle of Prosecco or wine for every two people,
water, coffee, and cover charge included

60€