

MENU PRANZO PESCE

5 PORTATE

SNACK

Granchio, caviale, mandarino
Cannocchia, grano arso, IPA
Calamaro, guanciale, pepe

ANTIPASTO

Cime di rapa, acciughe, mandorle
o
Radicchio, seppia, mela cotogna

PRIMO

Spaghetti quadri, pescato del giorno
o
Fregola, bufala e vongole

SECONDO

Pescato del giorno, broccolo fiolaro, bisque

DESSERT

Basque cheese cake, mirtilli, vaniglia

COSTO:

90€ a persona

Il menu deve essere concordato prima della data dell'evento.

ABBINAMENTO VINI:

TERRITORIO, 3 vini 35€ a persona (minimo 4 persone)

-

*possibilità di acquisto vino, prezzo da concordare
Es. 5 bottiglie per l'intera cena di 4 persone, costo 200€

ALLERGENI:

Il menu contiene glutine, latticini, noci, crostacei

*per allergie e intolleranze comunicate nella prenotazione,
si effettuano cambiamenti

IL NOSTRO MENU È SOGGETTO A VARIAZIONI STAGIONALI PER GARANTIRE LA
FRESCHEZZA E LA QUALITÀ DEGLI INGREDIENTI.

DOPO AVER EFFETTUATO LA PRENOTAZIONE, SAREMO LIETI DI INVIARVI IL
MENU DEFINITIVO, IL QUALE SARÀ CURATO CON ATTENZIONE ALLE NOSTRE
PREFERENZE CULINARIE E ALLE SCELTE PIÙ RAFFINATE DEL MOMENTO.

***Spesa, trasporto, pane, degustazione olio e burro, piatti, posate, servizio e pulizia già
calcolati nel prezzo finale.

-

Eseguiamo anche preventivi personalizzabili a seconda delle vostre esigenze...