SETTEMBRE OTTOBRE

E' POSSIBILE SCEGLIERE UNA SOLA PREFERENZA DI MENU' PESCE PER TUTTO IL TAVOLO

PRIMA PREFERENZA

MENU PESCE 1 50 EURO

ACQUA (PER LA DURATA DELLA CENA)

E VINO (OGNI 4 PERSONE)

Antipasto

Frittura dorata di alici con citronette al lime

Primo

Trofiette con vongole, limone e pesto di prezzemolo

Secondo

Spiedini di calamari alla griglia con gel al mango e misticanza

Caffè

SECONDA PREFERENZA

MENU PESCE 2 55 EURO

ACQUA (PER LA DURATA DELLA CENA)

E VINO (OGNI 4 PERSONE)

Antipasto

Bocconcini di polpo con olive taggiasche e pomodorini secchi

Primo

Malloreddus con crema di scampi e panura croccante

Secondo

Gran frittura di pesce misto

Caffè

SETTEMBRE OTTOBRE

E' POSSIBILE SCEGLIERE UNA SOLA PREFERENZA DI MENU' CARNE PER TUTTO IL TAVOLO

PRIMA PREFERENZA

MENU CARNE 1 40 EURO

ACQUA (PER LA DURATA DELLA CENA)

E VINO (OGNI 4 PERSONE)

Antipasto

Rustico ai carciofi su vellutata di pomodoro San Marzano e crumble di speck croccante

Primo

Tagliatella al ragù con veli di lardo alle erbe

Secondo

Costine di suino bbq con patate al forno alla paprika

Caffè

SECONDA PREFERENZA

MENU CARNE 2 45 EURO

ACQUA (PER LA DURATA DELLA CENA)

E VINO (OGNI 4 PERSONE)

Antipasto

Gazpacho con stracciatella e crudo nazionale

Primo

Chitarra con battuto di scottona e granella di nocciola

Secondo

Picanha alla griglia con chimucurri e invidia laccata

Caffè

SETTEMBRE OTTOBRE

ALTERNATIVA VEGANA

MENU VEGANO 40 EURO

ACQUA (PER LA DURATA DELLA CENA)

E VINO (OGNI 4 PERSONE)

Antipasto

Humus di ceci al rosmarino con falafel

Primo

Pasta con pesto Veggy di zucchina e menta, granella di pistacchio e fiore di zucca in pastella

Secondo

Tartare di cuore di bue, misticanza avocado, cipolla rossa e anacardi in salsa teriyaki

Caffè