

Entrée

- Bollicine con Quiche di Polpo e Pomodoro Confit

Antipasti

- Filetto di Tonno Scottato e Purea di Patate Dolci ricoperto di dadini di Mango, Code di Gamberi croccanti su letto di Maionese al Lampone

Primi

- Cuore di Pasta Fresca con Ripieno di Branzino, Lime e Rapa Rossa al Profumo di Pesce del Mediterraneo

Secondi

- Rombo e Rondelline di Zucchine in CBT su fondo di Polenta Bianca e pioggia di Paprika affumicata

Dessert

- Red Velvet con crema di Ricotta di Bufala e Composta di frutti di bosco.

Vini

- Falanghina IGT Telaro
- Bollicine 7Rocche

