

CALICE DI CHAMPAGNE
BENVENUTO DELLO CHEF

ANTIPASTI

Insalata di mare, sedano e
pomodori secchi.

Tartare di Branzino al 'Mojito'
succo di lime e menta

PRIMI

Tagliolino "TerraMare"
pomodorini gialli, ricciola e
polvere di olive nere

Scialatielli "Scoglio"
frutti di mare, gamberi, calamari
e pomodorino fresco

SECONDO

Tataki di Tonno in crosta di
sesamo, caponatina di verdure e
basilico

DOLCE E PASSITO

Pre - dessert
Delizia al Limone
Passito

€150,00 A PERSONA

BEVANDE ESCLUSE

*Alcuni piatti potrebbero variare a seconda delle stagioni

Nanna Casimiro

GLASS OF CHAMPAGNE
CHEF'S WELCOME

STARTERS

Mix seafood salad, celery and
dry tomato

'Mojito' Branzino Tartare
lime juice and mint

PASTA

"TerraMare" Tagliolino
yellow tomatoes, amberjack fish,
black olives powder

Scialatielli "Scoglio"
seafood, shrimps, calamari and
cherry tomatoes

MAIN

Tuna Tataki in a sesame crust,
vegetables and basil caponata

DESSERT

Pre-dessert
Lemon Delight
Passito

€150,00 PER PERSON

DRINKS NOT INCLUDED

*Depending on the season, some dishes may change