



CALICE DI CHAMPAGNE
BENVENUTO DELLO CHEF

ANTIPASTI

Insalatina di mare con sedano
e pomodoro secco.

Alici all'Amalfitana con
cipolla di Tropea caramellata

PRIMI

Gnocchi Nonno Casimiro ripieni di
mozzarella con burro, basilico e
Tartare di Gamberi

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

SECONDO

Il Tonno con scarola riccia e perle
di balsamico

DOLCE E PASSITO

Pre - dessert
Delizia al Limone
Passito

€150,00 A PERSONA

BEVANDE ESCLUSE

Nanna Casimiro



GLASS OF CHAMPAGNE
CHEF'S WELCOME

STARTERS

Mix seafood salad with celery
and dry tomato

Amalfi-Style Anchovies with
Tropea's onion sweet and sour

PASTA

Granpa Casimiro Gnocchi stuffed
with mozzarella, butter, basil and
Shrimp's Tartare

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

MAIN

The Tuna with escarole and
balsamic vinegar pearls

DESSERT

Pre-dessert
Lemon Delight
Passito

€150,00 PER PERSON

DRINKS NOT INCLUDED

*Depending on the season, some dishes may change