



I VENERDÌ da Adriano

MENÙ DEL 19 LUGLIO

Aperitivo di benvenuto e selezione degli appetizer
A seguire al tavolo a scelta tra:

MENÙ DI PESCE

costo a persona € 50.00

Antipasto

Sashimi di salmone marinato agli
agrumi con arancia e finocchio

Primo piatto

Ravioli all'astice con burro e pomodorini

MENÙ DI CARNE

costo a persona € 40.00

Primo piatto

La parmigiana di melanzane

Secondo piatto

Tartare di Manzo condita alla francese

Gelato al pistacchio e coulis di lamponi

Nel menù sono compresi:
acqua naturale e frizzante, caffè. Vino escluso

TUTTI I NOSTRI PIATTI VENGONO FATTI AL MOMENTO. IN MOLTI CASI SI ADATTANO ALLE VOSTRE ESIGENZE ALIMENTARI
E DI ALLERGIE, INTOLLERANZE O PER CHI PREFERISCE NON MANGIARE CARNE E DERIVATI

Alcuni prodotti per esigenze igienico-sanitarie e per tipo di cottura, possono essere abbattuti e congelati.
Tutte le nostre decorazioni possono contenere allergeni (glutine, latte, uova, soia, senape, frutta a guscio).
Per maggiori informazioni rivolgersi al personale di sala.