



“SERATA TUTTO PESCE”

3 luglio 2010

ANTIPASTI

*Cestino di insalata di polpo
Millefoglie di salmone e melanzane
Bruschetta con alici e mousse di zucchine e pecorino
Ascè di mare con salsa tartufata
Vol au vent di salmone affumicato*

PRIMI

*Tagliolini con wok di mare e verdure croccanti
Riso con calamari e pesto di pistacchi*

SECONDO

Filetto di rombo con julienne di verdure e olive taggiasche

BEVANDE

Acqua, vino della casa e caffè

Il prezzo a persona è di 30 euro tutto compreso.