
MENU' CENA A BUFFET

46 euro a persona

FOOD

TARTARE DI TONNO | MANGO | ANACARDI

BACCALA' | PATATE | TOPINAMBUR

POLPETTA DI MELANZANE | HUMUS DI CECI

CROISSANT | SALMONE | MISTICANZA | AVOCADO

FARRO | TONNO | ZUCCHINE | MENTA

ALICI FRITTE

INSALATA DI MARE | VERDURE CROCCANTI

ZEPPOLE DI ALGHE

MEZZE MANICHE | POMODORI | FETA | OLIVE

CASERECCE | SPIGOLA | POMODORINI INFORNATI | CAPPERI | OLIVE

BEVERAGE

ACQUA NATURALE E LEGGERMENTE

SOFT DRINK

1 BOTTIGLIA DI VINO OGNI 4 PERSONE

EXTRA OPZIONALI

FOOD

POLPO E PATATE FINGER **4 euro**

FRITTURA DI CALAMARI E GAMBERI **9 euro**

OSTRICHE **10 euro**

CRUDO DI CROSTACEI **10 euro**

CARPACCI DI PESCATO LOCALE | FRUTTA FRESCA | OLIO EVO | SALE MALDON **12 euro**

DOLCI

TRIS DI DOLCI FATTI IN CASA **7 euro**

SPIEDINI DI FRUTTA DI STAGIONE **6 euro**

TORTA CLASSICA **6 euro**

BEVERAGE

BRINDISI CON PROSECCO **3.5 euro**

BRINDISI CON METODO CLASSICO **5 euro**

ANGOLO AMARI E GRAPPE **5 euro**

BOTTIGLIA DI VINO EXTRA **25 euro**

2 TICKET DRINK A PERSONA **20 euro**

I prezzi si intendono per persona

Non sono ammesse torte dall'esterno.