SaporiMaestri

MENU

Antipasti

Acciuga del Cantabrico su pane in cassetta

Insalata di mare SAPORIMAESTRI

Totanetti gratinati ripieni di provola Silana su crema di zafferano

Polpo su tortino di patata, crumble di olive e pomodorino confit

Primo

Paccheri ai crostacei del Mediterraneo con pomodorini datterino

Secondo

Turbante di spigola gratinato con verdura di stagione

Dolce dello chef

Menù euro 75 per persona

Prezzo compreso di coperto, acqua, caffè e una bottiglia di vino ogni 4 persone di cantina di nostra selezione

SaporiMaestri

MENU

Cocktail di benvenuto

Degustazione di antipasti crudi

1 ostrica, 1 scampo, 1 gambero rosso e
tartare di tonno

Degustazione di antipasti cotti

Acciughe del Cantabrico su pane tostato alle tre farine

Insalata di mare SAPORIMAESTRI

Totanetti gratinati ripieni di provola Silana su crema di zafferano

Polpo su tortino di patate, con crumble di olive e
pomodorini soleggiati

Primo

Paccheri ai crostacei (aragostella , gamberi e scampi) con
pomodorini datterino

Secondo

Turbante di spigola gratinato con verdura di stagione

Dolce dello chef

105 euro a persona

Prezzo compreso di:

coperto, acqua, caffè e 1 bottiglia di
vino ogni 4 persone di cantina di
nostra selezione

SaporiMaestri

M E N U

D e g u s t a z i o n e d i a n t i p a s t i

Acciughe del Cantabrico su pane tostato alle tre farine
Insalata di mare SAPORIMAESTRI
Totanetti gratinati ripieni di provola Silana su crema di zafferano
Polpo su tortino di patate, con crumble di olive e pomodorini soleggiati

P o r t a t a p r i n c i p a l e d a c o n c o r d a r e a s c e l t a t r a

Paccheri ai crostacei (aragostella, scampi e gamberi) con pomodorini datterino
o
Risotto di mare
o
Tagliata di tonno con caponata
o
Filetto di orata con verdura di stagione

D o l c e d e l l o c h e f

5 8 e u r o a p e r s o n a

P r e z z o c o m p r e s o d i :

c o p e r t o , a c q u a , c a f f è e 1 b o t t i g l i a d i v i n o o g n i 4 p e r s o n e d i c a n t i n a d i n o s t r a s e l e z i o n e