



## **MENÙ DEGUSTAZIONE**

### **Aperitivo**

*Bollicine di benvenuto*

### **Antipasto**

*Tartare di salmone all'aneto*

*Tartare di ricciola al profumo di menta*

*Battuta di tonno rosso Blue-fin e avocado*

*Insalatina tiepida di carciofi freschi e gambero rosso*

*Catalana di gamberi con pomodorino verzellino*

*Calice di Gros Manseng "Cuvée D'or"*

### **Primi Piatti**

*Ravioli Pesce D'Oro in crema di scampi*

*Scialatielli dello chef alla carbonara di mare*

*Calice di Chardonnay "Statti"*

### **Secondo**

*Tataki di tonno al sesamo nero con cipolla caramellata*

*Calice di Vermentino "Karmis"*

*Pecorino sardo semi stagionato "Brundu"*

### **Dessert**

*Cheesecake ai frutti di bosco*

*Flûte di Moscato di Pantelleria "Kabir"*

### **Caffè**

*Dolcetti al cocco*

**90,00€ p/p**