



FERRAGOSTO 2020 - AUGUST 15 2020

A partire dalle 20.00 *APERITIVO IN GIARDINO from 8pm APERITIF IN THE GARDEN*
dalle 20.30 *CENA A BORDO PISCINA from 8.30 pm DINNER BY THE POOL*

MENU' DI PESCE

Selezione di crudités di mare con crostacei

Mezze lune di branzino con salsa di gamberi e tartufo

Grigliata di mare: pesce spada, gamberoni, scampi, rana pescatrice e tonno

MENU' DI CARNE

Suprema di anatra farcita al foie gras con germogli e aceto balsamico

Pappardelle al ragù bianco di vitella e finferli

dalla griglia: Filetto di manzo, costolette di agnello

Contorni

patate al forno con erbe aromatiche, pomodorini confit, verdure di stagione grigliate

Dessert

Crema Caramel, Croque en bouche

Crostatine di frolla con frutta e crema pasticcera, Bunet al cioccolato e Amaretti

FISH MENU

Selected Sea crudités with shellfish

«Half moon» pasta filled with seabass, prawns sauce and truffle

Sea Mixed grill: swordfish, kingprawns, scampi, monkfish, tuna

MEAT MENU

Supreme of duck filled with foie gras, shoots and balsamic vinegar

Pappardelle pasta with veal ragout and «finferli» mushrooms

from the grill : Beef fillet, lamb chops

Sidedish

Baked potatoes with aromatic herbs, confit tomatoes, grilled seasonal vegetables

Dessert

Crema Caramel, Croque en bouche, Shortcrust pastry tart with fruit and crème patissière

Bunet cake with chocolate and Amaretti biscuits

E' gradita la prenotazione

Reservation required

€ 80,00 a persona (bevande non incluse)

€ 80.00 per person (beverage not included)

