

menù tutto pesce

60 € a persona
incluse le bevande

aperitivo

di frivolezze caldedello chef e bollicine

antipasto

piatto composto da gamberi con pomodorino e capperi,
tonno marinato al vino bianco e limoni di capri, insalata di seppiolina
con bastoncini di verdure, polipo con patate e olive nere

primo piatto

strichetti di pasta fresca saltati con vongole veraci, calamari e datterini

secondo piatto

filetto di branzino in crosta di patate
e zucchine in abbinamento a ratatouille di verdure

dessert

semifreddo all'arancio salsa al lime e frutti di bosco

menù gala

55 € a persona
incluse le bevande

gran buffet degli antipasti

seppiolina al vapore con orzo perlato e verdure
pesce spada marinato al vino bianco e limoni di capri
salmone al vapore con salsa rosa americana
insalata di granchio e riso arcobaleno
verdure gratinate alla romagnola
pomodori e zucchine alla graticola
torta salata con pasta sfogliata
picania di manzo con brunoise dell'orto
maialino in porchetta fredda
tagliere di salumi teatro verdi
selezione di formaggi delle nostre colline
scuacquerone con fichi caramellati

bis di primi

Lasagnette di verdure brasate e taleggio
Tagliatelle corte al ragù

secondo

Arrosto di reale al forno con patate al rosmarino

dessert

cupola di zuppa inglese con crema inglese