



## MENÙ DI PESCE

### ENTRÉE

Ostrica alla catalana

### ANTIPASTO

Crostino di pane nero con salmone Philadelphia coral thuille al limone e erba crea

Tartarina di spigola con specchio di crema d'asparagi e uova di pesce

Mazzancolle rosse di Sicilia con burrata e peperoni arrosto e basilico rosso e salsa allo Zafferano

Millefoglie di melanzane con calamari arrosto e scampi

### PRIMO

Risotto alle delizie di mare mantecato allo zafferano

Ravioli ripieni di pesce con mazzancolle rosse di Sicilia e stracciatella pugliese

### SECONDO

Filetto di branzino di Orbetello con crema di porri e patate pomodorini confit crostino di pane toscano e rugiada balsamica

*Cotechino e lenticchie secondo tradizione*

### DESSERT

Dolce tentazione

Centrotavola di pasticceria mignon di nostra produzione

Flut di bollicina di San Marino in abbinamento

**€ 95,00** per Persona

Acqua Panna: Acqua naturale oligominerale

Acqua S. Pellegrino: Acqua Gassata

Consorzio Vini Tipici di San Marino: Vini bianchi e rossi

FARINACEI E PIADINA SEMPRE PREPARATI QUOTIDIANAMENTE DA NOI  
CON INGREDIENTI FRESCHI E GENUINI

INTRATTENIMENTO MUSICALE