

Menu degustazione Natale in tavola con Sonia Peronaci

Calice di benvenuto

Antipasto

Polpo* croccante su tortino di patate aromatizzate

Primo

Panciotti* di capesante e gamberi con bisque e pomodori confit

Secondo

Darna di salmone con crema di patate e cozze

Dessert

Frittella di cous-cous con crema al mandarino e melograno

35€
Prezzo a persona

Coperto e servizio incluso. Prenotazione obbligatoria.

*Alcuni prodotti freschi vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura ai sensi del reg. ce 852/04 del manuale haccp. *Alcune materie prime possono essere surgelate o congelate all'origine, secondo la disponibilità del mercato. Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni, è possibile chiedere al personale.