

**MENÙ DEGUSTAZIONE**  
**“APPROCCIO GOURMET”**

*Il menù si compone di...*

*Amouse-bouche di benvenuto*

*Tarte tatin di pere al rosmarino, scaloppa di foie gras e composta di cipolle rosse di Tropea*

*Risotto S.Andrea Goio dop peperoni al basilico, acciughe del Mar del Cantabrico e burrata affumicata*

*Rollatina di faraona e spinaci, carote all’arancia e polvere di liquirizia*

*Dessert*

*€ 50 per persona*

*(coperto compreso – esclusi vini e altre bevande)*

**Abbinamento vino**  
*4 calici € 25*

**MENÙ DEGUSTAZIONE A MANO LIBERA DELLO CHEF ROBERTO ARENA**

**“CARTA BIANCA”**

*Un’esperienza per lasciarvi sorprendere e guidare dal guizzo creativo del nostro Chef*

*Il menù si compone di...*

*Amouse-bouche di benvenuto*

*5 portate a mano libera dello Chef*

*Pre-dessert*

*Dessert*

*Piccola pasticceria*

*€ 65 per persona*

*(coperto compreso – esclusi vini e altre bevande)*

**Abbinamento vino**  
*6 calici € 40*

---