

Menu "il Tavolo dello Chef"

Gran Crudo di mare



Il menu "Tavolo dello Chef" Gran Crudo è dedicato a coloro che sanno osare mettendosi, "ad occhi chiusi", nelle mani dello Chef Edoardo OLIVARI

Con questa scelta verrete fatti accomodare in un tavolo esclusivo vicino alla cucina, per diventare vigili testimoni dell'operato dei nostri Chefs

Il Menu consiste in 4 portate così composto:

Gran Crudo di mare

Primo Piatto - suggerito dal nostro Chef

Pesce Pescato al sale (oppure al forno) - per tutti i commensali con un contorno di stagione

Tavolozza del pasticciere

i prodotti proposti rispetteranno l'offerta giornaliera del mercato

Il Costo è di 120,00 p.p.

ed è comprensivo dell'abbinamento di una verticale di

Vini della selezione Zeffirino

oltre ad acqua minerale, caffè

*la prenotazione è obbligatoria
il tavolo è minimo per 4*