

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 Dario DE SPIRITO

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 130,00 p.p.

ed è comprensivo dell'abbinamento di una verticale di Vini della selezione Zeffirino oltre ad acqua minerale, caffè e digestivo.

la prenotazione è obbligatoria il tavolo è minimo per 4