

## CINQUE PORTATE

5 courses menu

**Selezione di carpaccio, seppioline,  
gamberi crudi, agrumi e puntarelle GF**

Raw carpaccio, cuttlefish and raw prawns, citrus and chicory's sprout

**Mazzancolle gratin, salsa agli agrumi**

Baked prawns, citrus sauce

**Bottoni, gambero rosso, bisque & rosmarino**

Prawns stuffed pasta, bisque and rosemary

**Trancio di pescato e il suo contorno GF**

Fish fillet and its side dish

**Trabuccomisù**

**70 per ospite**

## abbinamento / pairing

**Degustazione vini guidata**

Wine pairing

**30 pp**

*il menù degustazione scelto deve essere uguale per tutto il tavolo  
the tasting menu must be the same for the whole party*