

RISTORANTE

IL CAMPIELLO

S. Valentino

Antipasto

Tartare di gamberi al lime e aneto
su cips di alga nori e colatura di pomodoro

13,00

Primo

Ravioloni al radicchio con guazzetto di capesante

15,00

Secondo

Trancetto di ricciola in crosta di porro, finto caviale, mosaico di porro e
curry piccante alle arachidi

26,00

Dessert

Mousse al cioccolato con gelatina al rum
tuille all'arancia e salsa ai frutti rossi

8,00

Degustazione 50,00 per persona con acqua inclusa

La scelta del menù degustazione deve intendersi per tutto il tavolo