

# Calice di benvenuto

Prosecco millesimato

## Isola del crudo

Finger Carpaccio di gambero Passion Fruit

Finger Tartare di tonno terra di capperi.

Salmone marinato da noi su panna acida e pane fatto in casa.

Ostriche fine de Claire (extra 3,00€ cada una).

## Isola dei salumi

Prosciutto di Parma 24 mesi.

Salame Felino.

Coppa di Parma stagionata.

## Isola dei formaggi

Squacquerone D.O.P. San Patrignano.

Pecorino romagnolo Scoparolo.

Pecorino sardo a pasta morbida.

Gorgonzola D.O.P.



# Isola delle leccornie

Selezione di varietà a cura dello Chef. Sfiziosità in frittura.

## Angolo delle tartellette

**Varietà di tartellette in pasta frolla salata fatta da noi e farcite in fantasia:**

Crema avocado e gambero.

Crema formaggio di Fossa.

Crema di salmone.

## Primo piatto

**Servito al tavolo.**

**A scelta tra:**

Risottino bianco Aurora al profumo di mare.

Pacchero De Cecco al sugo di melanzane crema di burrata.

Passatello al nero di seppia.

Passatello della tradizione romagnola al profumo di ricciola.

## Piatto di mezzo

**Servito al tavolo.**

Filetto di spigola in crosta di pistacchio e nocciole.

Medaglioni di patate di Montefiore a vapore.

Carote col ciuffo.

**La cena sarà accompagnata da una selezione di vini biologici bianchi e rossi a km zero.**

