

MENU DEGUSTAZIONE **MARE**

## LA TAVOLA DEGLI AUGURI

IL 24, 25 E 26 DICEMBRE, I PIATTI DELLA TRADIZIONE NATALIZIA LOCALE  
SAPIENTEMENTE RIVISTATI DALLO CHEF ALESSANDRO TROVATO.

*Cre moso di cardi, filetti di soglioline croccanti in crosta di  
mais, gherigli di noci tostate e tartufo nero*



*Passatelli in brodetto di vongoline,  
canocchie e piccole verdure*



*Girelle di pasta fresca alle ortiche,  
pesto leggero di pineta, melanzane viola, burrata  
e mazzancolle nostrane arrostate*



*Darna di rombo con riccioli di borsotti, carciofi  
confit e chips di topinambur croccanti*



*Grand Buffet di frutta e dolci delizie di Natale  
Carpacci e tagliata di frutta esotica e di stagione  
Deliziosi dolci Natalizi fatti in casa e fine pasticceria mignon  
Per accontentare il palato dei più golosi*

**EURO 75 PER PERSONA (BEVANDE INCLUSE)**

