



Martedì, 24 Ottobre 2017

Cena con degustazione vini Cantina Mandrarossa

Chenin Blanc Brut (calice)

3 ostriche con Pata Negra

Urta di Mare (calice)

Dadolata di polpo cotto a bassa temperatura con rucola,
lime, semi di girasole e ribes rosso

Santanella (calice)

Carpaccio di ricciola su cous cous vegetale e sumach

Cala dei Tufi (calice)

Semifreddo con visciole, vodka e cioccolato amaro

Prezzo €43,00 (a persona)