



Les dégustations

Les petites Madeleines

Carpaccio de crevettes rouges de Mazzara del Vallo et caviar de Pisani Dossi °*

Vitello tonnato, sauce au thon à l'ancienne, céleri et anchois de la mer Cantabrique °

Extrait de gazpacho et de framboises avec des légumes croquants **V**

“Ravioli” aux crustacés, oursins et beurre blanc °*

Ombrine, petits pois, concombre et pomme verte °

Chariot de glaces et sorbets artisanaux et brioche sicilienne °

Dégustation complète 110,00

Dégustation de vins associés 60,00

Végétarienne

Mille-feuilles salée, fromage Robiole du Roccaverano et coulis de fruits rouges

Extrait de gazpacho et de framboises avec des légumes croquants

Tagliolini, crème de courgettes et fromage “provolone del Monaco” °

Crème d'aubergine, tomates et parmesan °

Yagourt grec, fraises et extrait de pois vanillé °

Dégustation complète 60,00

Dégustation de vins associés 27,00