

SECONDI PIATTI

MAIN COURSES

- ⌘ Pescato del mare Mediterraneo proposto intero in varie cotture - su prenotazione
Catch of the day from Mediterranean sea, proposed in various cooking - on reservation

4-12

€ 80 al Kg/per Kg

Mare Nostrum/ Local catch € 100 al Kg/per Kg

- ⌘ Fritto misto del Tirreno con paranza e verdure in tempura
Selection of fried fish from the Tyrrhenian sea and vegetable tempura

1-2-3-4-12

€ 28

- ⌘ Grigliata di scampi, gamberi, calamari e pesce bianco con le sue verdure
Grilled shellfish with sea and tempura vegetables

2-4-12

€ 35

- ⌘ La catalana di crostacei di fondale: Aragosta, Scampi e Mazzancolle
Steamed lobster, scampi and prawns with fresh vegetables

2-9-10-12

€ 60

Chateau Briand

- ⌘ Filetto di carne di Fassona Piemontese con patate fondenti e la sua Bernese
Piemontese fassona breed fillet with potatoes and his Bernese sauce

3-7

€ 70

(Per 2 persone/for 2 persons)
