

ENTRÉES

Carpaccio de poisson, thon Sierra

Tartare de thon à l'oignon et aux légumes

Salade de poulpe aux pommes de terre, vinaigre de cidre et de la roquette

Crevettes marinées à l'huile d'olive vinaigre balsamique sur un lit de courgettes et tomates séchées au soleil

Saveurs et couleurs de la mer

Jambon de canard aux épices

Tableau de salami et de fromage pour deux personnes

PREMIER COURS

SOUPE haricots blancs, pommes de terre, lard et crevettes

SOUPE de pois chiche à la morue et le romarin

RISOTTO au safran et aux artichauts sautés

LINGUINI aux palourdes

PAPPARDELLE aux cèpes et romarin

TORTELLI au fromage maison Reggiano parmesan

MACCHERONI carbonara

LASANHA à la viande

DEUXIÈME COURS

COEUR DE THON avec l'huile d'olive et vinaigre balsamique

PICA PAU DE SAW avec les olives, tomates fraîches et basilic

CREVETTES GÉANTES avec tomates fraîches, ail et feuilles de roquette

OCTOPUS sautés à l'ail et les champignons porcini

MAGRET de CANARD aux baies sauvages

FILET aux quatre fromages et noix

FILET de PORC avec le français affichées et enregistrées

OCNA BOEUF, en gratin avec du bacon sur un lit de vin rouge

DOUX ET FRUITS

TIRAMISÙ

PANNACOTTA

FEUILLETÉS AUX ORANGE

PUDDING fromage aux noix et vinaigre balsamique

SALADE DE FRUITS avec la crème glacée

SEMIFRIO fantaisie Chef

MOUSSE de pistache, praliné

Crème glacée avec fruits

OLÁ ICE (menu)