

Samedi 26 mai 2018
Seratta gastronomica italiana a Stirwen

[Aperitivo i Antipasti]

Cocktail Bellini alla moda di Venezia

Pesca di lenza, carpaccio al limone di Amalfi
Pêche de ligne, en carpaccio au citron d'Amalfi

~

Mozzarella di bufala campana DOP, grissini i olive
Mozzarella sélectionnée par mon ami Vincenzo, gressins aux olives

~

Bruschetta ai bottarga sarda i cipollotto
Toast à la poutargue sarde et cébette grillée

~

Zuppa fredda di pomodoro con basilico
Soupe froide de tomates au basilic

~

Nuove zucchine grigliate con origano
Jeunes courgettes grillées à l'origan

[Primi piatti]

Linguine alle vongole
Linguine aux palourdes

~

Risotto carnaroli « principato di Lucedio », zafferano i asparagi organici
Risotto *carnaroli* au safran et asperges bio

[Secundo piatto]

Tagliata di manzo maturato con melanzane siciliane
Bœuf maturé grillé aux aubergines siciliennes

[Dolce]

Crostata al limone e meringa
Tarte au citron meringuée

Ce menu spécial vous est proposé au prix de 65€ TTC ou 95€ en formule all-in (apéritif, vins, eaux et café compris)