



MARAGONCELLO

Cena aziendale al mare.

Piccolo benvenuto.

Salmone selvaggio, paprika, soia, maionese di nocciole,
crumble di arachidi, misticanza.

Spaghetti cacio, pepe, tartare di gamberi.

Seppie alla griglia, patata Bloody Mary, salsa verde.

Cheesecake morbida al cucchiaio con crumble di frolla e frutti rossi.

Piccola pasticceria. PER PERSONA 40€

Piccolo benvenuto.

Polpo 80° 10h, maionese artigianale, salsa a.c.e. culaccia cotta
selezione Branchi.

Tartare di ricciola, uova di aringa, maionese di rapa rossa, limone.

Linguine, granchio, passata di datterini.

Morone del Mediterraneo, scarola stufata, nocciole.

Cheesecake morbida al cucchiaio con crumble di frolla e frutti rossi.

Piccola pasticceria. PER PERSONA 50€