

Camponeschi



Antipasti

Bisque calda di astice € 32

Composè di crudo di pesce e tartare di tonno € 42

Ostriche della Bretagna € 7 l'una

Escalope di Foie Gras con fichi profumati al Madera e prugne € 38

Mousse di avocado con gamberi al vapore € 32

Carpaccio di spigola su letto di puntarelle e uova di salmone € 32

Degustazione romana di carciofo, puntarelle e vignarola € 32

Primi

Risotto al limone di Amalfi, gambero rosso e stracciatella di bufala € 38

Maltagliati con bottarga, spigola e pistacchi di Bronte € 38

Gnocchetti di patate con frutti di mare, crostacei e pomodorini € 38

Ravioli con tartufo nero e fonduta di formaggio € 38

Tagliatelle con ragù di Faraona e nocciole del Piemonte € 35

Camponeschi

Secondi

Bouillabaisse di pescato del giorno e crostacei € 45

Escalope di spigola croccante con carciofi € 42

Gamberoni al curry di Madras € 40

Catalana di crostacei € 45

Suprema di Faraona in salsa Périgourdine € 40

Tournedos di manzo con Foie Gras, tartufo nero e salsa al Madera € 45

Pescato del giorno € 10/’petto

Astice € 14 / ’petto

Gamberi rossi - Scampi - Aragosta € 18/ ’petto

Contorni di stagione € 12

Dessert di San Valentino € 15

~ ~ ~

Caffetteria € 5

Cocktail Bar € 15

Acqua Minerale € 5

Soft Drinks € 10

Calice di Champagne € 18

Coperto €6 p.p.