

### Primo / Pasta Course

Candele di Gragnano con scampi e coulis di pomodoro giallo

Candels pasta from Gragnano with scampi and yellow tomatoes coulis

### Secondo / Main Course

Pesce spada cotto a bassa temperatura con carciofi e salsa mediterranea

Swordfish cooked at low temperature with artichokes and Mediterranean sauce

### Dessert

Cuore di cioccolato con salsa ai lamponi / Chocolate Heart with raspberries sauce

Caffè e praline / Coffee and praline

*Calice di prosecco come benvenuto / Welcome with a glass of prosecco*

*Vino: La Più Belle Rosè 2020 / Wine: La Più Belle Rosè 2020*

*Prezzo € 115,00 per persona bevande incluse*