

# ESTATE

## APERITIVI

Gin Tonic Al-Pino	.10
Americano "Bianco"	.10
Gold Fashion	.10
Black Martini	.9
Gin 0°	.10
Franciacorta	.10
Champagne	.15

## DEGUSTAZIONI

**A RUOTA LIBERA...a tu per tu con lo Chef! .70**

Ingredienti, creatività, tecnica e passione in 5 portate

Il menù si intende servito a tutto il tavolo

*Abbinamento vini 5 calici: "Classico .40" "Free Style .50"*

**TUTTI AL MARE... tra le coste d' Italia! .65**

...4 portate "a voce" col meglio dal mercato

Il menù si intende servito a tutto il tavolo

*Abbinamento vini 4 calici .35*

**CAVIAR TIME!**

30grammi di caviale "royal food" .50

*Chef di cucina: MATTIA BARTOLI*



L A L E P R E

