

# Cena Romantica in riva al mare



## Menù



### Menù Tête-à-Tête

2 calici di vino

#### APERITIVO

Insalata laotiana di tonno fresco

Pollo al Satay con salsa di arachidi e involtini primavera di gamberetti con salsa di prugne dolci

#### ZUPPA

Zuppa del nord a base di noodle con curry, pollo, scalogno e lime

#### PRIMI PIATTI

Anatra arrosto al curry piccante servita su un letto di frutta di stagione

Aragosta fritta nel wok con basilico, aglio, peperoncino ed erbe aromatiche thailandesi

“Morning Glory” verdura tipica thailandese simile agli spinaci, fritta nel wok con pasta di semi di soia

#### DOLCI

Riso dolce con purea di zucca

Frutta tropicale e noci

**CENA A COPPIA € 200**

### Menù Fresh Catch

2 calici di vino

#### APERITIVO

Tonno scottato in padella e insalata di capesante con asparagi, pomodorini preparati alla “confit” e olio d’oliva balsamico

#### ZUPPA

Zuppa di pomodori piccanti e avocado

#### PRIMI PIATTI

Grigliata di gamberi reali, aragosta di Phuket alla griglia,

Spigola croccante, calamari e verdure grigliate, patate al forno, burro d’aglio, pomodori, capperi, salsa d’olive e lime piccante.

#### DOLCI

Brownie al cioccolato, gelato alla vaniglia e marmellata di frutti di bosco

**CENA A COPPIA € 230**

### Menù Moon Light Serenade

1 bottiglia di vino

#### APERITIVO

Fois Gras scottato in padella e pasticcio di formaggio di capra con macedonia

#### ZUPPA

Bouillabaisse di frutti di mare, pomodori e crostini all’aglio

#### PRIMI PIATTI

Aragosta di Phuket grigliata, gamberi reali, San Pietro al forno con ravioli al granchio,

Filetto di manzo al forno e costolette di agnello in crosta di erbe e verdure gratinate

Risotto di funghi servito su un letto di salsa al vino rosso, gelatina di menta, mostarda, burro all’aglio e salsa di lime piccante.

#### DOLCI

Gelato al cioccolato e cocco - macedonia allo champagne

Caffè o tè

**CENA A COPPIA € 330**