

## MENÙ DEGUSTAZIONE PARGO

(minimo per 2 persone)

### ANTIPASTI

Misto freddo

Zuppetta di frutti di mare alla tarantina

### PRIMO A SCELTA TRA

Tagliolini al profumo bianco

*oppure*

Strozzapreti al sugo rosso di scampi

**(il bis di primi a partire da un minimo di 4 persone)**

Sorbetto al limone

### SECONDI

Spiedini misti

Assaggio di fritto

Mazzancolle al sale dolce di Cervia

Caffè - Limoncello - Liquirizia

**compreso ogni 2 menù:**

1 bottiglia di acqua

1 bottiglia di vino a scelta tra:

bianco frizzante: Pignoletto DOC

bianco fermo: Trebbiano Rubicone IGT

rosso fermo: Sangiovese Rubicone IGT

**€ 50,00 a persona**

**coperto euro 3,00**

**NON SI POSSONO FARE VARIAZIONI  
NON SI PUÒ DIVIDERE IL MENÙ PER PIÙ PERSONE  
QUESTO MENÙ NON É CUMULABILE CON IL MENÙ CANARELLI**

# MENÙ DEGUSTAZIONE CANARELLI

(minimo per 2 persone)

## ANTIPASTI

Gamberi alla catalana

## PRIMO A SCELTA TRA

Risotto rosso alla marinara

*oppure*

Tagliolini al profumo bianco

**(Il bis di primi a partire da un minimo di 4 persone)**

Sorbetto al limone

## SECONDI

Filetto di orata nostrana in crosta di patate e pane profumato

Assaggio di fritto

Caffè - Limoncello - Liquirizia

***compreso ogni 2 menù:***

1 bottiglia di acqua

1 bottiglia di vino a scelta tra:

bianco frizzante: Pignoletto DOC

bianco fermo: Trebbiano Rubicone IGT

rosso fermo: Sangiovese Rubicone IGT

**€ 40,00 a persona**

***coperto euro 3,00***

**NON SI POSSONO FARE VARIAZIONI  
NON SI PUÒ DIVIDERE IL MENÙ PER PIÙ PERSONE  
QUESTO MENÙ NON É CUMULABILE CON IL MENÙ PARGO**