



RISTORANTE SETTIMO PIANO

MENU' WHITE

Risotto Riseria Gazzani, carpaccio di gamberi di Mazara, pastinaca e lemongrass

∞∞∞∞

Fritto di gamberi, calamari e chips croccanti di verdure

OPPURE

Spiedini di mazzancolle, calamari, panura al prezzemolo e misticanza

∞∞∞∞

Sorbetto artigianale al lime e caramella allo zenzero

Euro 60,00 a persona

MENU'BLUE

Mikado di rombo in tempura, dressing di tre pomodori, verde, rosso e giallo

∞∞∞∞

Filetto di dentice, lattuga di mare, confettura di pomodoro nero e verdure baby

∞∞∞∞

Crema catalana con meringhe al lampone e timo limonato

Euro 65,00 a persona

www.learadinigroup.com

MENU' CORALLO

Polpo alla griglia marinato in salsa ceviche, melanzane all'agro, tamarillo fresco

∞∞∞∞

Gnocchi di ricotta di San Patrignano, cozze di fondale, asparagi di mare,
datterini, finocchietto marino

∞∞∞∞

Ricciola nel panbrioche, melanzane violette alla vaniglia,
spugne di prezzemolo, maionese all'acqua di vongole

∞∞∞∞

Mousse di mango, infuso freddo di frutti di bosco,
emulsione di yogurt al miele

Euro 70,00 a persona

MENU' GOLD

Trilogia di tartare:

Branzino con brunoise di mango

Tonno pinna gialla cocco e lime

Ricciola con mela verde salsa teriaki e croccante di kataifi

∞∞∞∞

Mezza manica di pasta fresca, astice, melanzane,
pomodoro, basilico, burrata di Andria

∞∞∞∞

B.B.Q

La nostra griglia a vista con il migliore pescato del giorno e verdure baby di stagione

∞∞∞∞

Fior di latte con cioccolato fuso,
amarene, nocciole tostate, frutti di bosco, biscottini

Euro 80,00 a persona

Le quotazioni comprendono:

- Coperto
- Acqua (1 bottiglia ogni 2 persone)
- Caffè

Gli ospiti possono consultare direttamente in loco la nostra carta dei vini.

Ricordiamo che i piatti sopraindicati possono subire variazioni a seconda della reperibilità dei prodotti.

www.leadinigroup.com