



foie gras terapia

MENU DEGUSTAZIONE

appetizer

TARTARE DI SCOTTONA IRLANDESE,
TERRINA DI FOIE GRAS DEL SUD-OUEST
ALL'ARMAGNAC, E BISCOTTI DI PANE CON
SALE DI GUERANDE € 16

in abbinamento

CALICE DI MALVASIA LABELLE BIO
LUNARIA € 5

main course

SCALOPPA DI FOIE GRAS ALLA VENEZIANA
CON GAMBERI ROSSI DI MAZARA DEL
VALLO € 19

in abbinamento

CALICE DI CERASUOLO D'ABRUZZO
PETTIROSCE BIO LUNARIA € 5

dessert

SORBETTO ARTIGIANALE DELLA CASA

MENU COMPLETO € 50



Menu disponibile ogni giovedì sera. Il prezzo è comprensivo di coperto, pane fatto in casa, acqua e servizio. I piatti possono essere ordinati anche separatamente.