

MENU' "APERITIVO DI MARE"

L'aperitivo VII Coorte è composto da quattro o cinque piccole portate di pesce, pensate per esaltare sapori freschi e delicati. Ogni assaggio è studiato per offrire un equilibrio perfetto tra leggerezza ed eleganza, accompagnato da un calice di Prosecco che ne esalta profumi e consistenze. Un momento di gusto ideale per iniziare la serata con classe.

APERITIVO "DOMUS AUREA"

4 ASSAGGI

Mini Carpaccio di Spigola

Tartare di Salmone

Crostino con Gambero e Lardo dei Monti Nebrodi

Panella con Gambero Rosso, Germogli, Maionese e Pomodoro Confit

Focaccia Romana

1 Calice di Prosecco

(PREZZO SU RICHIESTA)

APERITIVO "IMPERIUM"

5 ASSAGGI

Mini Carpaccio di Spigola

Tartare di Salmone

Crostino con Gambero e Lardo dei Monti Nebrodi

Panella con Gambero Rosso, Germogli, Maionese e Pomodoro Confit

Mini porzione di Calamari e Cicoria

Focaccia Romana

1 Calice di Prosecco

(PREZZO SU RICHIESTA)

Per chi lo desidera, è disponibile un calice di Prosecco aggiuntivo con un costo supplementare

Quando la cucina diventa esperienza, il mare sa parlare da sé.

"Lasciati guidare dal gusto tra eleganza, freschezza e pura armonia."

