



MENU VEGETARIANO

Antipasto:

Ricottina all'extravergine, pesto e chips croccante
Panisette fritte (bastoncini di polenta farina di ceci) e salsa verde
Insalata di fragole, fagiolini e aceto balsamico
Uovo cotto a bassa temperatura con fonduta di Castelmagno e pepe nero

Primo Piatto:

Fregola sarda con verdure saltate (stile paella)

Secondo Piatto:

Frittatina al forno agli asparagi, salsa di melanzane e sesamo. Fresca panzanella di stagione

Dolce:

Yellow Exotica, semifreddo al frutto della passione, carpaccio di ananas alla menta, salsa al cioccolato e meringhette

Acqua e caffè compresi. Una bottiglia ogni 3 persone di Vino Bianco o Rosso della Cantine di Riomaggiore inclusa.