



VILLA
VITTORIA
Estate in villa

FISHING LAB



BUFFET

tavolo riservato

Baccalà mantecato con gocce di oliva taggiasca



Insalata di cous cous di mare



**California sashi sandwich, con pesce marinato
e crema di formaggio**



**Tagliere di pecorino di Pienza e salame toscano
con rocher di fegatini**



Pappa al pomodoro



Nigiri di tonno con maio al wasabi



Schiacciata all'olio



main course

Paccheri di Gragnano Cacciuccati

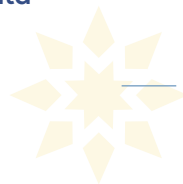


drinks

Vino bianco o rosso (1 bott. ogni 4 pax)



Acqua naturale o gassata



Alcuni prodotti secondo reperibilità di mercato, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. 853/04.
Alcuni prodotti potrebbero essere congelati all'origine.

Secondo quanto previsto dal Reg. UE n 1169/2011 per qualsiasi informazione su sostanze o allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale di servizio.