



BUFFET

tavolo riservato

Insalata di farro e polpo con verdure e menta



Mousse di baccalà con tortillas di mais



Pappa al pomodoro con fiocchi di burrata



Salame e pecorino di fattorie toscane



Nigiri di tonno con maionese al wasabi



main course

**Risotto carnaroli mantecato con ragù di seppie
e polpo con cozze di fondale**

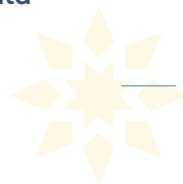


drinks

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.