



Menu Personal Chef
Crudite a Domicilio

Pranzo
Cena

Pesce

Crudite'

Tartare di tonno rosso, concassé di ananas, lime, chilly

Tartare di mazzancolle, mango, aneto e fingerlimes

Ceviche di branzino, wasabi, mizuna

Insalata catalana vegetariana

Tartare di ricciola in purezza, sale nero di Cipro

Salmone Gravlax, mela verde

Crudità di scampi

Crudità di gambero rosso di Mazara del vallo

3 salse differenti di accompagnamento con wasabi, pepe
rosa e paprika affumicata

Selezione di Pane Guttiau e Grissini

Abbinamento Champagne / vini disponibile su richiesta

Allergeni:

Il menu contiene glutine, latticini, crostacei



Menu Personal Chef Crudite a Domicilio

Pranzo

Cena

Pacchetti:

Cena x 2 persone	370 €
Cena x 4 persone	735 €
Cena x 6 persone	1095 €

Nel servizio, e' incluso un EXTRA fingerfood di benvenuto offerto da me.

Spesa, pane, degustazione di olio extravergine di oliva infuso al limone e zenzero,, trasporto, servizio e pulizia finale gia calcolata nel prezzo

Eseguo anche preventivi personalizzabili a seconda delle vostre esigenze