



S E S T A N T E **R O O F T O P**

D E G U S T A Z I O N E A N T I P A S T I C R U D I **R A W S E A F O O D A P P E T I S E R S**

"PLATEAU ROYAL"

D E G U S T A Z I O N E A N T I P A S T I C O T T I **C O O K E D S E A F O O D A P P E T I S E R S**

**CAPASANTA ALLA PLANCIA, CAVIALE, BISQUE DI ASTICE E
PETALI DI TONNETTO AFFUMICATO**

**GRILLED SCALLOP, CAVIAR, LOBSTER BISQUE AND
SMOKED TUNA FLAKES**

**GRANSEOLA, TARTARE CROCCANTE DI ZUCCHINE E SEDANO,
MAIONESE ALLA BARBABIETOLA**

**SPIDER-CRAB, CRUNCHY ZUCCHINI AND CELERY TARTARE AND
BEETROOT MAYONNAISE**

P R I M O P I A T T O **F I R S T C O U R S E**

**SPAGHETTI CON MELANZANA, TARTARE DI CROSTACEI
E PISTACCHI**
**SPAGHETTI WITH EGGPLANTS, MIXED CRUSTACEAN TARTARE
AND PISTACHIOS**

S E C O N D O P I A T T O **M A I N C O U R S E**

ROAST-FISH DI TONNO AL PROFUMO DI ROSMARINO

**TUNA ROAST FISH COOKED OUTSIDE AND RAW INSIDE,
SERVED WITH ROSEMARY OIL**

D E S S E R T

**CHEESECAKE MORBIDA, PESCHE, SALSA DI FRAGOLE,
CRUMBLE DI BISCOTTI BURANEI**

**SOFT CHEESECAKE, PEACHES, STRAWBERRY SAUCE,
BURANO COOKIE CRUMBLE**