



LE AGAVI



*Cena privada exclusiva*  
*Private exclusive Dinner*

## *Mare / Fish Menù*

*\*\*Piccola selezione di ostriche con tartare di pescato del giorno  
con salsa di soia*

*Oyster Selection with catch of the day tartare and soy sauce*

*Insalata di spaghetti tiepidi con caviale "Oscietra", erba cipollina e limone  
Warm Spaghetti salad with "Oscietra" caviar, chives and lemon*

*La nostra Zuppa di Pesce  
Our Fish Soup*

*Semifreddo al limone con coulis di lampone  
Lemon Parfait with a raspberry's coulis*

*Costo per Ospite €250,00 / 250,00€ for each Guest*

## *Terra / Meat Menù*

*Tartare di "Fassona" con pomodorini sott'olio, capperi di "Pantelleria" e cialde di pane*

*"Fassona's" beef tartare with cheery tomatoes in olive oil, capers from "Pantelleria" and crispy bread*

*Cappelli ripieni di stracotto di vitello con fagiolini e salsa di "Provolone Podolico"*

*Cappelli pasta filled up with veal stew, green beans and "Podolico Provolone" cheese sauce*

*Filetto di Manzo in crosta di erbe con patate arrosto e verdure di stagione*  
*Herb crusted Beef fillet with roast potatoes and seasonal vegetables*

*Il nostro Tiramisù*  
*Our Tiramisù*

*Costo per Ospite €250,00 / 250,00€ for each Guest*

## *Vegetariano / Vegetarian Menù*

*Flan di funghi con cialde di mais su zuppetta di Provolone del Monaco  
Mushrooms flan with crispy corn on a bed of "Provolone del Monaco cheese  
cream*

*Ravioli ripieni di caciotta e maggiorana con salsa ai pomodorini freschi e  
basílico*

*Ravioli stuffed with "caciotta" cheese and marjoram with a fresh cherry  
tomato sauce and basil*

*Parmigiana di melanzane  
Aubergine Parmigiana*

*Eclairé ripieno con crema Chantilly e fragoline con una salsa inglese alla  
vaniglia di Tahiti*

*Eclairé filled with Chantilly cream and wild strawberries with Tahiti's  
vanilla "sauce Anglaise"*

*Costo per Ospite €250,00 / 250,00€ for each Guest*

*\*Alimento congelato/surgelato di qualità superiore conforme alle prescrizioni del Reg. CE 1169/2011.*

*\*\* Per garantire sicurezza e salubrità, i prodotti destinati ad essere consumati crudi vengono sottoposti a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853/2004, Allegato III, Sez. VIII, cap. III lett. D*

*\*\*\*Chiediamo cortesemente di far presente al momento dell'ordinazione eventuali allergie o intolleranze. Su richiesta degli interessati è disponibile l'elenco Ingredienti-Allergeni per ogni singolo piatto, conforme alle prescrizioni del Reg. CE 1169/2011*

*\*Frozen food of a better quality according to Reg. CE 1169/2011*

*\*\* In order to guarantee safety and healthiness, products intended to be eaten raw are subjected to preventive measures according to the requirements of Reg. CE 853/2004, attachment III, section VIII, chapter 3, letter D.*

*\*\*\*We kindly ask to point out eventual food intolerance or allergies upon ordering.*

*To whom it may concern, a list of ingredients/allergens for every single plate is available on request, according to Reg. CE 1169/2011*



*Costo per Ospite €250,00 / 250,00€ for each Guest*