



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