

MENU BUS GOURMET

ANTIPASTI:

CARPACCIO DI SEPPIA SU CREMA DI PISELLI E CRUMBLE DI LARIANO

SCOTTATA DI TONNO CON KETCHUP DI CIPOLLA DI TROPEA E POMODORINI CONFIT

PRIMO:

PACCHERI CON POLPA DI PESCE SPADA, DATTERINI, MELANZANE E BASILICO

SECONDO:

TURBANTE DI BRANZINO CON RAGÙ DI CROSTACEI

DOLCE:

MILLEFOGLIE DI PANDORO CREMA CHANTILLY E PISTACCHIO