## Il Giarding del Maviglis

Tar-Tar d'orata al Martini Dry e sale hawaiano con gamberi rossi di Mazzara e misticanze novelle	€.11,00
Carpaccio di branzino al pepe rosa e lime con ostriche Fine Clare su lettino di insalatine novelle	€.11,50
Insalatina di tonno Mediterraneo,olive d'Imperia,basilico e pomodorini siciliani	€.12,50
Ostriche Fine Clare cad	J. €.3,00
Degustazione imperiale di pesce crudo :gamberi rossi,scampetti freschi mediterranei,petali di tonno,tar-tar d'orata,carpaccio di branzino, ostriche servito con salsine e caviali in abbinamento	€.22,00
Impepata di cozze	€.7,00
Insalatina di gamberi rosa,straccetti di totano al lime e latte di cocco in cuore di lattughino novello	€.9,50
Capesante rosolate con erbe di montagna e gratinate al fior di latte	€.10,50
Insalatina fresca di mar Mediterraneo con basilico fresco e pomodorini Pachino	€.11,00
Degustazione di salumi e formaggi: prosciutto crudo di montagna al pepe nero,bresaola valtellinese,salame nos della ValSeriana,pancetta coppata e speck accompagnati da pecorino di fossa,formaggella tartufata,camember cannella e Calvados,taleggio e solva	
Bouquet di verdure alla griglia con fusione di tomino piemontese profumato al tartufo bianco	€.8,50
Culatello di Zibello con crostini caldi al taleggio,pomodori secchi,olive d'Imperia servito con bocconcini di solva	€.11,50