

# Menù “Laurea Exclusive”

## *“Distinto con Classe!”*

### **Aperitivo di Benvenuti offerto dal Maestrale**

Spumante brut

### **Accompagnamento**

Pane carasau e tradizionale

### **Antipasti**

Plateau de crudité con 3 diverse ostriche, 2 scamponi 2 gamberoni 2 tartufi  
Tartare di gamberi rossi Sicilia Mazzara del Vallo

### **Caviale**

Caviale di storione russo in assaggio su salmone fumé e crostino di pane locale con burro di Normandia

### **Primo piatto**

Linguine al granchione o agli scamponi e gamberoni imperiali (secondo disponibilità)

### **Secondo piatto e contorno**

Astice alla catalana (astice intero peso vivo 450/600) verdure fresche

### **Dessert**

a scelta dalla carta

### **Caffe e Digestivo**

a scelta dalla carta

**SOLO SU PRENOTAZIONE**

**€ 130 A PERSONA ~~ANZICHÉ 150~~ Champagne/vino esclusi. Preparazione minima per due persone**