



IL PERCORSO DEL GUSTO

PRENOTA IL TUO TAVOLO

☎ 0575 370390

€50
a persona

21 GIUGNO 2019
CRUDO & BOLLICINE

Ostrica con granita di acqua di mare e cetriolo

Scampo con chutney di pesca e al sentore di dragoncello

Salmone uova di lompo e avocado

Bollicina in abbinamento: prosecco Valdobbiadene DOCG Millesimato extra dry Col del Sole

Pacchero Farcito di gamberi rossi vellutata fredda di zucchine menta e sfera di yogurt

Conchiglione con mousse di ricotta infornata alici e pesto leggero al finocchietto

Spaghetto freddo all'arancia con crudo di mazzancolle pistacchi in crema e basilico

Bollicina in abbinamento: prosecco Valdobbiadene DOCG millesimato extra dry Col del Sole

Tartare di cernia con gelé tartare di sedano e cetriolo

Pesce spada e mojito sferificato

Canocchia su panzanella di pomodoro confit

Bollicina in abbinamento: Metodo Classico Ferrari Perlé Millesimato

Calamario all'ananas baby con ravanello e sfera di bufala

Branzino con uova di pesce schiuma di acqua di vongole e salicornia

Tartare di tonno con insalata di puntarelle alla romana

Bollicina in abbinamento: Champagne Drappier carte d'or

Semifreddo al passion fruit salsa cioccolato fondente e caviale di menta

Vino dolce abbinamento: Moscato D'Asti DOCG Gianni_Doglia



RISTORANTE
MINERVA
AREZZO - TOSCANA

Via Fiorentina 4 - Arezzo

www.ristoranteminerva.it