

OLIMPO

Menu Degustazione

Tasting Menu

Sgombro in doppia cottura
con Prescinseua e Cremoso di Zucca

*Mackarel two ways with Prescinseua
and Pumpkin cream*

Fagottini di Granchio su Ciupin di mare
e Totanetti brasati

*Crab filled Ravioli on Sea-food sauce
and braised baby Squids*

Trancio di Pescato con Funghi in tre consistenze
e millefoglie di Patate

*Baked Fresh Fish Fillet with Mushrooms three ways
and Potato millefeuille*

Cremoso al Caffè e il suo Gelato
con Biscotto di Nocciola
e Uvetta alla Grappa

*Coffee Parfait with its Ice-cream
Hazelnut biscuit and Grappa raisins*

€ 85

