

Baia DELLE Ninfe

RESTAURANT - ALGHERO



31 Ottobre 2019

MENU

FLÛTE DI BOLLICINE

IL MOSCARDINO AL CARBONE CON SPUMA DI AVOCADO E MANDORLE TOSTATE SU
CIALDA DI ZUCCA

Black Curled Octopus with Avocado Mousse & Toasted Almonds on Pumpkin Waffle

IL TAGLIOLINO NERO ALLE COZZE, GAZPACHO DI POMODORINI E BRUNOISE DI
ZUCCA AL GAMBERO

Black Thin Tagliatelle with Cherry Tomatoes Gazpacho & Pumpkin Brunoise with
Prawn

GIRELLA DI BRANZINO AL TIMO SU VELLUTATA DI ZUCCA, VERDURINE CROCCANTI E
SCAGLIE DI BOTTARGA

Sea Bass Roll with Thyme, on Pumpkin Cream, Crispy Vegetables & Bottarga Flakes

LA PANNA COTTA CON GELÈE DI ZUCCA E TARTUFO DI CIOCCOLATO
Cream Pudding with Pumpkin Gelée & Chocolate Truffle

€ 30,00 A PERSONA (BEVANDE ESCLUSE)