VESTA

PORTO CERVO

MENU
.€220

TO SHARE

Insalata di mare, citronette al limone, prezzemolo
Seafood salad, lemon citronette, parsley
Tuna Sando: Mini-sandwich di tartare di tonno, maionese al wasabi, caviale
Tuna Sando: Mini-sandwich of tuna tartare, wasabi mayonnaise, caviar
Fish Tacos: Tacos ripieni di tartare di pesce bianco, guacamole, concassè di pomodoro, lime
Fish Tacos: Tacos stuffed with white fish tartare, guacamole, tomato concassé, lime
Calamari in tempura, mayo wasabi
Squids tempura, wasabi mayo
Gyoza di maialino, fondo al mirto, pecorino
Suckling pig gyoza, myrtle reduction, pecorino
Hummus di edamame, verdure in agrodolce, sfoglie all'alga
Edamame hummus, sweet and sour vegetables, seaweed crackers
Patanegra, pan tomate
Patanegra, pan tomate

MAIN COURSES
(2 main course a scelta / 2 main courses of your choice from)

Fregola ai frutti di mare
Fregola with seafood
Pennoni, capperi, pomodorini, olive Bosane, basilico
Pennoni with capers, cherry tomatoes, Bosane olives, basil

Rombo alla diavola, patata, peperoni
Turbot “alla diavola”, potatoes, peppers
Manzo alla brace, insalatina di rucola selvatica, fondo di pomodoro
Charcoal grilled beef, wild rocket salad, tomato reduction

DESSERT

Il Carillon di Vesta
Degustazione della nostra pasticceria mignon,
gelati e sorbetti artigianali, frutta fresca e frutta ripiena ghiacciata
A tasting of our petits fours, artisan ice creams and sorbets, fresh fruit and frozen stuffed fruit

Vini e bevande esclusi / Coperto incluso

MENU
.€250

TO SHARE

Fiore di zucca in tempura ripieno di mazzancolle e stracciatella
Courgette flower in tempura stuffed with prawns and stracciatella
Sashimi di ventresca, gazpacho di pomodori, mela verde, caviale
Tuna belly sashimi, tomato gazpacho, green apple, caviar
Popcorn di gamberi, maionese spicy
Prawn popcorn, spicy mayonnaise
Wagyu Gyoza: Ravioli ripieni di wagyu, Parmigiano Reggiano, cipolla caramellata
Wagyu Gyoza: Dumplings stuffed with wagyu, Parmigiano Reggiano, caramelised onion
Melanzana fondente al miso, sesamo, shiso
Miso-glazed aubergine, sesame, shiso
Patanegra, melone, stracciatella e pane guttiau
Patanegra, melon, stracciatella and guttiau bread
Hummus di edamame, verdure in agrodolce, sfoglie all'alga
Edamame hummus, sweet and sour vegetables, seaweed crackers

MAIN COURSES
(2 main course a scelta / 2 main courses of your choice from)

Fregola, vongole veraci, bottarga
Fregola, clams, bottarga
Culurgiones al tartufo nero
Culurgiones with black truffle

Spigola, variazione di zucchine, pinoli
Seabass, zucchini variation, pinuts
Manzo alla brace, insalatina di rucola selvatica, fondo di pomodoro
Charcoal grilled beef, wild rocket salad, tomato reduction

DESSERT

Il Carillon di Vesta
Degustazione della nostra pasticceria mignon,
gelati e sorbetti artigianali, frutta fresca e frutta ripiena ghiacciata
A tasting of our petits fours, artisan ice creams and sorbets, fresh fruit and frozen stuffed fruit

Vini e bevande esclusi / Coperto incluso