LOCANDA COPPELLE

Salmone marinato al melograno con rucola selvatica

Pomegranate Marinated Salmon with Wild Rocket

Salmone, melograno, rucola selvatica, olio d'oliva, sale, pepe. Salmon, pomegranate, wild rocket, olive oil, salt, pepper. **Allergens:** 4

Cocktail di gamberi in salsa mille isole | Shrimp Cocktail in Thousand Island Sauce

Gamberi, maionese, ketchup, salsa Worcestershire, tabasco. Shrimps, mayonnaise, ketchup, Worcestershire sauce, tabasco. **Allergens:** 2, 3, 4, 6, 7, 10, 12

Insalata di polpo, patate e olive taggiasche | Octopus Salad with Potatoes and Taggiasca Olives

Polpo, patate, olive taggiasche, prezzemolo, olio d'oliva, limone. Octopus, potatoes, Taggiasca olives, parsley, olive oil, lemon. **Allergens:** 14

Paccheri con crema di datterino e scorfano

Paccheri Pasta with Datterino Tomato Cream and Red Gurnard

Pasta di semola di grano duro (paccheri), datterini, scorfano, aglio, olio d'oliva, prezzemolo. Durum wheat semolina pasta (paccheri), datterino tomatoes, red gurnard, garlic, olive oil, parsley. **Allergens:** 1, 4

Turbante di spigola in salsa di agrumi e timo

Sea Bass Turbot Roll in Citrus and Thyme Sauce

Filetti di spigola (branzino), succo e scorza di agrumi (arancia, limone), timo fresco, olio extravergine d'oliva, burro, sale, pepe. Sea bass fillets, citrus juice and zest (orange, lemon), fresh thyme, extra virgin olive oil, butter, salt, pepper. Allergens / Allergeni: 4, 7

Pandoro della tradizione tostato con salsa di tiramisù e cacao

Traditional Toasted Pandoro with Tiramisu Dip and Cocoa

Pandoro (farina di grano, uova, burro, zucchero, lievito), mascarpone, caffè, cacao in polvere. Pandoro (wheat flour, eggs, butter, sugar, yeast), mascarpone cheese, coffee, cocoa powder. Allergens: 1, 3, 7

€ 70 a persona / person

Vigilia di Natale 24 dicembre