



MENU E ABBINAMENTO VINI

Terrazza Gallia Bar

Stuzzicappetito a 6 mani

Ferrari, Perlè "0"

Terrazza Gallia Restaurant

Primo Antipasto

Creato a 6 mani Chefs Lebano e Trapani

Palamita marinata allo yuzu, raviolo di rapa di Chioggia e yogurt

Ferrari Perlè

Secondo Antipasto

Signature Chef Trapani

Polpo arrostito, ketchup di pomodoro San Marzano
ajoli e insalata alla curcuma e limone di Sorrento

Ferrari Perlè

Primo

Signature Chef Lebano

Spaghetti "Misericordia e Nobiltà"

Sensuade Rosè, Santa Barbara, Marche

Secondo

Signature Chef Trapani

Morone alla mugnaia, asparagi di mare e bottarga di tonno rosso
Verdicchio dei Castelli di Jesi, Tardivo ma non Tardo, Santa Barbara. Marche

Dessert

Signature Chef Lebano

Il nostro tiramisù

Mossatell, Moscato, Santa Barbara, Marche

Piccola pasticceria