

AQUAPETRA

R E S O R T & S P A

"LA RILETTURA DI UNA CUCINA SEMPLICE, COMPRENSIBILE,
ATTRAVERSO UNA SINTESI DI TRADIZIONE E MODERNITÀ
E UNA RICERCA MINUZIOSA DI MATERIE PRIME IMMENSE"



LA LOCANDA DEL
BORGIO

L'EXECUTIVE CHEF LUCIANO VILLANI

E TUTTO LO STAFF

VI DANNO IL BENVENUTO

AQUA

RICCIOLA ALLE ERBE,
SESAMO E AMARANTO

CAPESANTE AL NERO DI SEPPIA
E LAMPONE

RISO ALLA MARINARA

SPAGHETTINI AL LEVISTICO,
GAMBERI E PECORINO

ROMBO,
ZUCCHINE E SALSA AL DRAGONCELLO

DIVERSAMENTE SFOGLIATELLA

- EURO CENTOTRENTA -

Abbinamento vini del sommelier

- euro settancinque pp -

PETRA

"BRUSCHETTA" AL LATTE DI BUFALA,
COLATURA DI POMODORO E BASILICO

BATTUTO DI MANZO,
RAFANO E PESCHE ACERBE

TORTELLI ALLE ERBE IN CARMELLO DI CIPOLLA

UOVO FRITTO

AGNELLO LATICAUDA,
YOGURT E MISTICANZA AROMATICA

TIRAMISÙ SOFFIATO

- EURO CENTO -

Abbinamento vini del sommelier
- euro sessanta pp -