

# 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

SCAMPI, LAMPONE E CETRIOLO

RICCIOLA AL LECCIO,  
SALSA AL DRAGONCELLO E LIMONE

RISO AGLI AGRUMI,  
FRUTTI DI MARE E FINOCCHIETTO

SPAGHETTINI TIEPIDI AL LEVISTICO,  
TONNO E TRE POMODORI

CRUDO E COTTO  
DI PESCE E CROSTACEI

AGRUMI...

- EURO CENTOTRENTA -

Abbinamento vini del sommelier

- euro settancinque pp -

# PETRA

“BRUSCHETTA”

MANZO, RAFANO E PESCHE ACERBE

TORTELLI DI ERBE E FIORI

UOVO FRITTO

AGNELLO LATICAUDA,  
SEDANO, CAROTE E CIPOLLA

FRUTTI DI BOSCO E CARPINO

- EURO CENTO -

Abbinamento vini del sommelier

- euro sessanta pp -