

KAVALLOTTA | PLAYGROUND & CUISINE
FINE ART LOCATION & RESTAURANT

MENU MARE NOSTRUM

TRA SCOGLI E FONDALI

MENÙ MARE PROPOSTO DALLO CHEF

MENU QUATTRO PORTATE

Trancio di salmone norvegese marinato ed affumicato,
chutney di zucca, champignon
e prezzemolo in tre consistenze



Raviolo aperto di sfoglia Botanique
ai crostacei ed halibut atlantico,
bisque ed olio all'erba cipollina



Bouillabaisse sotto cupola in sfoglia
striata al nero di seppia



Meringa al limone di Sicilia

SESSANTA
coperto incluso

VINI SUGGERITI IN ABBINAMENTO

Bacca Bianca

A. A. VIGNETI MASSA

Derthona COLLI TORTONESI DOC

2022 100% Timorasso

E. SAMMARCO

Costa D'Amalfi TERRE SARACENE DOC

2022 50% Bianca Tenera, 30% Papella, 20% Falanghina

A. A. LIS NERIS

Chardonnay DOC

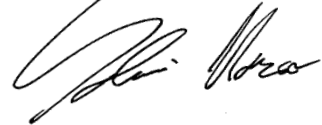
2022 100% Chardonnay

KAVALLOTTA | PLAYGROUND & CUISINE

FINE ART LOCATION & RESTAURANT

” Il pesce non ha bisogno di artifici,
chiede solo la giusta esaltazione del suo sapore naturale.

MARCO SALEMI CHEF

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Marco Salemi', written in a cursive, fluid style.

KAVALLOTTA | PLAYGROUND & CUISINE
FINE ART LOCATION & RESTAURANT