

## ***Menu degustazione "Atid"***

Il ristorante sarà a vostra disposizione a partire dalle h. 20.00

### ***Menu suggerito:***

#### *Mix di entrate:*

CHA GIO: involtini vietnamiti ripieni di polpa di granchio serviti con salsa di tamarindo.

THAI THUNA SASHIMI: tonno leggermente scottato in semi di coriandolo.

SASHIMI di SALMONE servito con salsa di wasabi e pomodoro.

SATAY GAY: spiedini di pollo accompagnati da insalata verde, salsa di latte di cocco e arachidi.

PO PIAH SOD: sushi vietnamita in carta di riso ripieno di verdure e salmone.

#### *Piatti principali:*

NUEA SAPAROD: fettine di filetto mignon saltate con ananas, funghi shiitake, broccoli in salsa di soia cremosa profumate da sakè di zenzero.

PAD THAI VEGETARIAN: noodles saltati con carote, zucchini, daikon, germogli di soia spolverati con arachidi.

#### *Dolci:*

*Sorbetto limone e salvia*

#### *Vino:*

*Rosso La Segreta (Planeta)*

*Bianco Chardonnay Tormaresca (Antinori)*

*Acqua, caffè.*

*Servizio di parking e guardaroba.*

Il costo di quanto sopra descritto è pari a € 45 a persona considerando un consumo massimo di 1 bottiglia di vino ogni 3 pax.