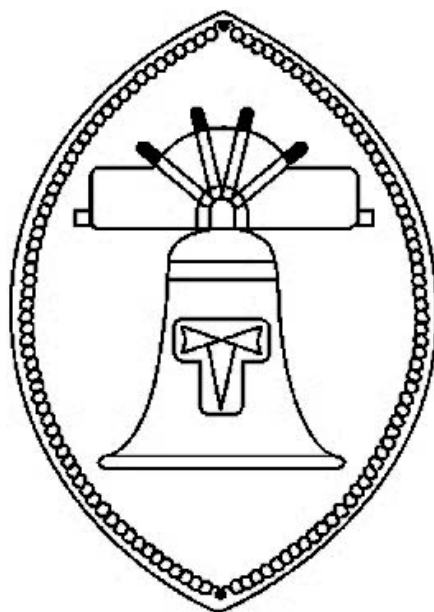


LA SMARRITA

Lo Studio di Cavour

L'APERITIVO



LA SMARRITA

Lo Studio di Cavour

L'APERITIVO

Le Ostriche, acidulato di scalogno e burro alla menta cadauna € 3,50



I gamberi rossi di Mazara del Vallo al naturale cadauno € 2,00

Scampo del mare del Nord al naturale cadauno € 4,00

Carpaccio di spada marinato al timo e lime (120 gr.) € 12,00

La nostra selezione di salumi:

 crudo iberico, culatello, salsiccia secca e crudo toscano € 15,00

Il prosciutto crudo Iberico Bellota d.o.o Guijuelo

 tagliato a coltello € 15,00

 (porzione 50 gr.)



LA SMARRITA

Lo Studio di Cavour

Ritrovarsi (Vermouth bianco dry Carlo Alberto, spray di Cardamomo, Campari bitter, Moscato d'Asti)	€ 7,00
Come uno spritz... omaggio a Daniel Facen (Succo d'uva, spuma di Chardonnay Thou Blanc Bava e sfera di Campari)	€ 6,00
Prosecco Doc Treviso extra dry Alnè La Tordera (Glera 95%, Chardonnay 5%)	€ 5,00
Champagne Cuvée Reservée Grand Cru Brut Maurice Vesselle (Pinot Noir 80%, Chardonnay 20%)	€ 8,00
Cocktail analcolico (centrifugato di frutta e verdura di stagione)	€ 5,00

