



# Burlesque

DINNER SHOW

VENERDÌ 26 LUGLIO

## MENU

*Zuppetta tiepida di pesce stile "The Coat"*

*Raviolo alle tre carni, burrata e basilico*

*Roast beef, pesto di rucola e ginger lime*

*Sorbetto al lampone*

## BEVERAGES

*Az. Agricola Cioti per The Coat | Khadi Bianco - 30*

*Az. Agricola Cioti | Patherus Montepulciano d'Abruzzo - 45*

*A'stare | Rosato Primitivo IGP - 35*

*Tenuta Ulisse | Cococciola IGP - 35*

*Luca Ricci | Valdobbiadene Prosecco Superiore Brut DOCG - 40*

*Nanni Copè | Bianco Terre del Volturno IGT, Polveri della Scarrupata - 50*

*J. Charpentier | Veuve Clesse Brut Black Label - 60*

*Georges & Claude Freyburger | Sylvaner AAC 2010 - 30*

*Acqua Panna e San Pellegrino - 3,5*

*Caffè - 2,5*

*Rhum - 10*

*Cocktail internazionali - 10*

*Premium Gin Tonic - 15*

