

## *Aperitivi alla Rotonda sul mare*

### *Ostriche e Champagne*

#### *Plateau di Ostriche*

€ 50,00 per persona

*Il nostro Sommelier consiglia:  
Berlucchi '61 Satèn Franciacorta*

€ 160,00

### *Caviale e Champagne*

#### *Caviale Beluga gr. 30 per persona*

*crostini di pane tostato al burro salato,  
frolla con caprino e sedano, blinis con panna acida*

€ 110,00 per persona

*Il nostro Sommelier consiglia:  
Piper Essentiel Couvéé Reserve Heidsieck*

€ 160,00

### *Foies gras*

#### *Foies gras d'anatra gr.100 per persona*

*crostini di pane tostato al burro salato, frolla salata,  
gelatina di passito, pera sciroppata, ribes*

€ 60,00 per persona

*Il nostro Sommelier consiglia:  
Francesco Traminer aromatico Azienda Enò-Trio*

€ 55,00

*Rotonda sul mare in esclusiva € 50,00 per persona*

## *Aperitivi alla Rotonda sul mare*

### *Etna*

#### *Tapas siciliane*

*arancinetti al ragout, arancinetti al nero di seppia,  
iris al pistacchio, mini siciliana con tuma e acciughe,  
alici marinati con peperoni arrosto, pane e panelle,  
polpo saltato con cipolla candita,  
pollo croccante con chips di patate e salsa barbecue*

€ 30,00 per persona

*Il nostro Sommelier consiglia:*

*Bianco di Nera – Azienda Agricola G. Milazzo*

€ 35,00

### *Isola bella*

#### *Finger food*

*Mini tartara di tonno con riduzione all'arancia  
Gambero rosso marinato al latte di mandorla salato  
Carpaccio di spada alle erbe e cipolla candita  
Polpo scottato con patata e bottarga*

€ 40,00 per persona

*Il nostro Sommelier consiglia:*

*1877 Etna Doc metodo classico millesimato  
Azienda Antichi Vinai*

€ 55,00

***Rotonda sul mare in esclusiva € 50,00 per persona***