



CUCINA DI MARE

# *Sapori dal Mediterraneo*

*Cinque menu degustazione*



*Un viaggio fra le coste italiane,  
tra ricette di tradizione e ingredienti d'eccellenza,  
pensate per i vostri ospiti più cari.*

A cura dello chef

*Roberto Vigliani*

M e n u |

# *Costa Mediterranea*



— ANTIPASTO —

*Carpaccio di ricciola  
con agrumi, finocchio e olio al basilico*

— PRIMO —

*Spaghetti alle vongole veraci  
con zest di limone*

— SECONDO —

*Orata al forno  
con pomodorini, olive taggiasche e zucchine grigliate*



M e n u I I

# *Estate in Sardegna*



— A N T I P A S T O —

*Insalata di polpo  
con patate novelle e sedano croccante*

— P R I M O —

*Fregola ai frutti di mare  
con bottarga*

— S E C O N D O —

*Tonno scottato  
con melanzane arrosto e menta fresca*



M e n u I I I

# *Sapori della Costiera*



— A N T I P A S T O —

*Alici marinate  
con pesca bianca e rucola*

— P R I M O —

*Risotto al limone  
con gamberi rossi e timo*

— S E C O N D O —

*Branzino in crosta di sale  
con insalata di cetrioli e yogurt*



M e n u I V

# *Tradizione Adriatica*



— A N T I P A S T O —

*Cozze gratinate  
alle erbe aromatiche*

— P R I M O —

*Paccheri  
con sugo di scorfano e datterini gialli*

— S E C O N D O —

*Calamari ripieni  
con verdure estive saltate*



M e n u V

# *Cena sul Mare*



— ANTIPASTO —

*Tartare di salmone  
con avocado e lime*

— PRIMO —

*Linguine al nero di seppia  
con seppioline e pomodorini*

— SECONDO —

*Pesce spada alla griglia  
con caponata leggera siciliana*



LO CHEF

# Roberto Vigliani

*private chef*

*Una cucina che racconta il mare,  
le sue isole e le sue coste, con ingredienti scelti  
e ricette pensate per ogni occasione.  
Per scoprire di più e prenotare la vostra esperienza,  
scansionate il codice qui sotto.*

VISITA IL SITO



robertovigliani-privatechef.com

GRAZIE ~ ✦ ~ A PRESTO