



POOL MENU' (12 - 18)

- ****Salmone affumicato ai legni nobili, insalata aromatica, dressing di yougurt e agrumi confit**
(Latte, derivati, pesce) 14 euro
- **Caprese di mozzarella fior di latte, variazione di pomodorini, pesto leggero al basilico croccante all'origano** *(Latte e derivati, glutine, frutta secca a guscio)* 10 euro
- **Caesar salad made in Posia con capocollo di Martina franca e caciocavallo**
(Glutine, latte e derivati, senape, pesce, uova e derivati) 12 euro
- ***Ombrina marinata ai sapori orientali con radici in agro**
(Solfiti, pesce, sedano) 12 euro
- **Lonzino alle spezie dolci cotto a bassa temperatura, composta di cipolle, cetrioli marinati**
(Solfiti, senape, sedano) 9 euro
- **Club sandwich tradizionale con chips di patate dorato**
(Glutine, senape, frutta secca a guscio, tracce di arachidi e derivati, uova e derivati) 10 euro
- ***Nizzarda di tonno fresco abbrustolito con salsa di uova morbide**
(Pesce, glutine, uova e derivati, solfiti tracce) 16 euro
- **Panzanella di farro e amaranto con ortaggi e fusa di mozzarella di bufala**
(Glutine, latte e derivati e sedano) 9 euro
- ***/**Plateau Royal per 2 persone -** *(Molluschi, sedano, pesce)* 45 euro
Tonno tartare 50 gr con sorbetto di ceviche
Ostriche 3 pz
Scampi 2 pezzi con olio e sale alla vaniglia
Gamberi rossi 2 pz
Pescato del giorno marinato 40 gr
- **DESSERT**
- **Tagliata di frutta fresca** 7 euro
- **Spumone artigianale** *(Latte e derivati, uova e derivati, frutta secca a guscio, glutine)* 7 euro
- **Sorbetti artigianali made in Posia** 7 euro

Si invitano gli ospiti a comunicare eventuali allergie e ipersensibilità alimentari

**Alcuni nostri prodotti potrebbero essere surgelati in base alla loro reperibilità stagionale chiedere al nostro personale*

***L'alimento è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva attraverso abbattitore termico*