



THE
CESAR
RESTAURANT

Il Mare nel piatto

 *“L'interpretazione dell'acciuga”*

 *Astice e foie gras con manioca e
crema di cocco alla curcuma*

*Strigoli di melanzane con piccoli scampi,
zucca, rucola e pinoli*

 *Risotto vialone nano con gamberi rossi,
limoni canditi e timo*

 *Mazzancolle di Sicilia e foie gras
con crema di fichi e semi di cacao*

Soufflé, sformato e sorbetto alla mela



Dish suggested to celiac people