



“San Martino Under35”

Con il proposito di avvicinare gli “Under35” al mondo delle stelle Michelin, lo chef Raffele Ros, propone un menu d'autore a loro riservato. Il tutto al costo di 55€

Dettagli menu

quattro portate a discrezione dello chef Raffele, accompagnati da 3 calici di vino scelto dalla Sommelier Michela Berto. Il menu è comprensivo di acqua, caffè e coperto.

Saranno messi a disposizione 3 tavoli per servizio. Il menu è valido sia a pranzo che alla cena, escluso il sabato sera e i festivi.

Condizioni di partecipazione

Il menu verrà servito ugualmente per tutti i componenti del tavolo. Sarà richiesta la carta di identità all'arrivo.

Prenotazioni

entro le ore 12,00 del giorno precedente alla consumazione del menu “San Martino Under35”

Specificando nelle note

il numero dei componenti del tavolo e le eventuali intolleranze. Il tavolo può essere composto al massimo da 6 persone e tutte devono avere entro i 35 anni d'età.