

“San Martino Under30”

Con il proposito di avvicinare gli “Under30” al mondo delle stelle Michelin lo chef Raffele Ros, propone un menu d'autore a loro riservato.
Il tutto al costo di €55

Saranno messi a disposizione 2 tavoli per servizio
Il menu è valido sia a pranzo che alla cena, escluso prefestivi e i festivi.

Dettagli:

Menu composto da 4 portate a discrezione dello chef Raffele e 2 calici di vino in accompagnamento scelto dalla Sommelier Michela Berto
Il menu è comprensivo di acqua, caffè e coperto.

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

Condizioni di partecipazione

Prenotazioni:

entro le ore 12,00 del giorno precedente alla consumazione del menu “San Martino Under30”

via e-mail all'indirizzo info@ristorantesanmartino.info,
o al cellulare 3201609940, specificando nelle note:

- il numero dei componenti del tavolo

- le eventuali intolleranze.

- Il tavolo può essere composto al massimo da 4 persone e tutte devono avere entro i 30 anni d'età.