



# Menu di Natale 2025

Tamashī Mediterranean Fusion alla carta a scelta

## ANTIPASTI

Patanegra Cebo de Campo Ibérico con pane carasau croccante

1

Carpaccio di tonno obeso ikejime e burrata al tartufo

4-7

## PRIMI

Zuppetta di pesce, crostacei e molluschi

1-2-4-9-14

Linguine con gamberi rossi di Porto Santo Spirito e la sua crudité

1-2-4-14

Pacchero al ragù bianco di bisonte Alaska

## SECONDI

Capitone quasi in carpione

4-7-9

Aragosta alla Thermidor su tela di verdure

2-7

Musetto in crosta di mandorle e vellutata di patate La

Ratte alla provenzale

1-3-7-8

Alternative vegg alla minute

## DESSERT

Pandoro della tradizione e crema  
mascarpone al pistacchio

1-3-7-8

 MIONI LUXURY  
SWIM & SPA