



## Stars at J.K.Place – 10 Agosto 2011

### **Millefoglie di zuccina con cuore di gambero affumicato**

*Home made courgette millefeuille with local red prawns  
and smoked mozzarella cheese*

\*

### **Paccheri farciti con ricotta e asparagi su specchio di datterini**

*"Paccheri" pasta with filled with ricotta cheese and asparagus  
served with a cherry tomatoe sauce*

\*

### **Trilogia di Mare:**

*Seafood Trilogy:*

#### **- Il Filetto di triglia in crosta di pistacchi**

*Red Mullet fillet with a pistachio crust*

#### **- Il Dentice gratinato alla lavanda**

*Red Snapper gratin flavoured with lavender*

#### **- La Rana Pescatrice con guanciale e foglie di salvia**

*Monkfish baked with bacon and sage leaves*

\*

### **Tiramisù all'ananas**

*Pineapple Tiramisu*

\*

### **Caffè e piccola pasticceria**

*Coffee and homemade sweets*

\*\*\*

### **Selezione di vini dalla nostra cantina**

*Selection of wines from our cellar*

€ 140,00 p.p.  
Servizio ed Iva inclusi  
*Service & Taxes included*

**J.K.**  
P L A C E  
G A P R I