

MENU DEGUSTAZIONE

DA MERCOLEDÌ 18 MARZO A DOMENICA 22 MARZO

APERITIVO CONVIVIALE DI BENVENUTO

FOCACCIA CALDA FATTA IN CASA E HUMMUS.
FRISCIOI DI ERBE SPONTANEE E CIPOLLOTTO, CON MAIONESE ALLO YOGURT.
CHIPS DI CAVOLO NERO DEL NOSTRO ORTO.

ANTIPASTO

BATTUTA DI FASSONA PIEMONTESE, SALSA DI BAGNA CAUDA,
INSALATA DI CARCIOFI VIOLETTI.

PRIMO

RAVIOLINI DI MAGRO TRADIZIONALI AL PESTO DI NOCI.

SECONDO

NASELLO LOCALE COTTO IN OLIO TAGGIASCO,
CREMA DI FINOCCHI ARROSTITI, CARDI ALL'ANICE E PIL PIL.

DOLCE

CROQUEMBOUCHE DI MOUSSELINE AL PRALINATO DI NOCCIOLE E
CREMA CHANTILLY, MOU E GANACHE AL CIOCCOLATO FONDENTE.

64 €

PANE FATTO IN CASA, ACQUA MICROFILTRATA E COPERTO SONO INCLUSI

*IL MENU PUÒ PRESENTARE VARIAZIONI A SECONDA DELL'ANDAMENTO DEL NOSTRO ORTO, DELLA RACCOLTA DI
ERBE SELVATICHE, DELLA DISPONIBILITÀ DEL PESCATO LOCALE.

OGNI PRODOTTO ITTICO VIENE ACQUISTATO FRESCO, PULITO, LAVORATO E ABBATTUTO DI TEMPERATURA.

OSSI DI SEPPIA - CUCINA SOSTENIBILE