

MENU DEGUSTAZIONE SETTIMANALE

Da Mercoledì 23 Aprile a Domenica 27 Aprile

APERITIVO DI BENVENUTO

Focaccia calda e Hummus di ceci.

Friscioi di bietole del nostro orto con maionese al prezzemolo.

Insalata di panissa, gamberi bianchi e cipollotto.

ANTIPASTO ASSORTITO

Crème Brulée di zucca, menta e peperoncino.

Battuta di manzo, tuorlo d'uovo, bagna cauda e acetose.

Raviolo di maiale e gamberi locali piastrato e glassato al Cumquat.

PRIMO

Risotto alla Bisque di crostacei locali,
asparagi selvatici, salsa allo zafferano.

SECONDO

Spiedo di pescato e Sanguigni alla brace, purea di topinambur,
scalogni e radicchi sfumati al Vermouth.

DOLCE

Soufflè ai frutti rossi, con granita al limone e sambuco fatta in casa.

64 €

Acqua microfiltrata, Pane fatto in casa e Coperto inclusi.

***Il Menu può presentare variazioni a seconda della disponibilità del nostro orto,
della raccolta di erbe selvatiche e del pescato locale.**

Ossi di Seppia - Cucina Sostenibile