

MENU DEGUSTAZIONE

DA MERCOLEDÌ 27 MAGGIO A DOMENICA 31 MAGGIO

APERITIVO CONVIVIALE DI BENVENUTO

FOCACCIA FATTA IN CASA E HUMMUS.

FRISCIOI DI ERBE E CIPOLLOTTO CON MAYO AL RAFANO.

ALICI DEL MAR LIGURE MARINATE AL VERMENTINO, AGLIO E PREZZEMOLO.

ANTIPASTO

UOVO IN CAMICIA FRITTO, MARÒ DI FAVE, INSALATA AL TAMARINDO.

PRIMO

RAVIOLINI DI ORTICHE DELL'ENTROTERRA, BESCIAMELLA DI MOLLUSCHI,
BOTTARGA DI LECCIA FATTA IN CASA E OLIO AL PINO MARITTIMO.

SECONDO

PESCATO ALL'OLIO TAGGIASCO ED ERBE LIGURI,
SPINACI APPENA SALTATI, SALSA BEURRE BLANC AL PIGATO.

DOLCE

CREMA CHIBOUST AI LIMONI DI SANREMO, FRAGOLE DELL'ORTO,
SORBETTO AI FIORI DI SAMBUCO DI MONTE CEPPO.

65 €

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