

MENU DEGUSTAZIONE

DA MERCOLEDÌ 14 OTTOBRE A DOMENICA 18 OTTOBRE

APERITIVO CONVIVIALE DI BENVENUTO

FOCACCIA CALDA E HUMMUS.
CIME DI RAPA FERMENTATE.
FIORI DI ZUCCA FRITTI E MAIONESE AL PREZZEMOLO.

ANTIPASTO

UOVO IN CAMICIA, CAVOLO NERO AL BEURRE BLANC,
SPUMA DI PORCINI LOCALI.

PRIMO

RAVIOLI DI MELANZANE IN GUAZZETTO DI COZZE E POMODORINI,
BOTTARGA DI RICCIOLA DEL MAR LIGURE.

SECONDO

TATAKI DI TONNO ROSSO LOCALE,
GAZPACHO DI MELONE GIALLO E TROMBETTE ALLA MENTA.

DOLCE

CREPES SUZETTE E GELATO ALLA VANIGLIA FATTO IN CASA.

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