

MENU DEGUSTAZIONE

DA MERCOLEDÌ 1 APRILE A SABATO 4 APRILE

APERITIVO CONVIVIALE DI BENVENUTO

FOCACCIA CALDA FATTA IN CASA E HUMMUS.
PANISSA FRITTA CON MAIONESE ALLO YOGURT E ANETO.
FUNGHI SOTT'OLIO E CHIPS DI CAVOLO NERO.

ANTIPASTO

CEVICHE DI LECCIA, INSALATA DI CAVOLO CAPPuccio,
LECHE DE TIGRE.

PRIMO

TAGLIOLINI AL NERO DI SEPPIA AL RAGOUT DI MOSCARDINI,
OLIVE, CAPPERI E PREZZEMOLO.

SECONDO

CARCIOFO VIOLETTO ALLA BRACE, CREMA DI PANE ARROSTITO,
SPINACI NOVELLI, MENTA E PECORINO.

DOLCE

PASTIERA DI MAMMA CARLA CON CREMA INGLESE ALLA VANIGLIA.

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