

MENU DEGUSTAZIONE

DA MERCOLEDÌ 15 APRILE A DOMENICA 19 APRILE

APERITIVO CONVIVIALE DI BENVENUTO

FOCACCIA CALDA FATTA IN CASA E CREMA DI FINOCCHI ARROSTITI.
INSALATA DI CARCIOFI VIOLETTI E LIMONE SALATO.
PANISSA FRITTA CON MAYO AL PREZZEMOLO.

ANTIPASTO

TATAKI DI LECCIA, GAZPACHO DI CAVOLO VIOLA E FAVE DEL NOSTRO ORTO.

PRIMO

CATENACCI DI BORRAGINE E PRESCINSEUA, BEURRE BLANC AGLI SPINACI,
MUSCOLI E BOTTARGA DI OMBRINA.

SECONDO

CARCIOFO IN DOPPIA FRITTURA, FONDUTA DI PARMIGIANO,
MENTA E PECORINO.

DOLCE

CROQUEMBOUCHE ALLA MOUSSELINE E 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