

# MENU DEGUSTAZIONE

DA MERCOLEDÌ 15 LUGLIO A DOMENICA 19 LUGLIO

---

## APERITIVO CONVIVIALE DI BENVENUTO

FOCACCIA FATTA IN CASA E TZATZIKI.  
TARTARE DI PESCATO, SUSINE BRUCIATE E CORIANDOLO.  
FIORI DI TROMBETTE FRITTI E MAIONESE AL PINO.

## ANTIPASTO

CARPACCIO DI POMODORI DEL NOSTRO ORTO, BASILICO,  
OLIO ED OLIVE TAGGIASCHE, BOTTARGA DI RICCIOLA..

## PRIMO

RAVIOLI DI MELANZANE ARROSTITE E AFFUMICATE,  
SALSA NAGE, GAMBERI ROSA.

## SECONDO

PESCE SPADA IN OLIO-COTTURA, TROMBETTE FREDDI,  
SALSA ALLA MUGNAIA.

## DOLCE

SOUFFLÈ DI FICHI DEL NOSTRO ORTO E SORBETTO DEL GIORNO .

**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 SEPIA - CUCINA SOSTENIBILE