

MENU DEGUSTAZIONE SETTIMANALE

Da Mercoledì 27 Agosto a Domenica 31 Agosto

APERITIVO DI BENVENUTO

Focaccia calda fatta in casa, Hummus di ceci, Tzatziki di cetrioli.
Friscioi di erbe di stagione e cipollotto con mayo fatta in casa.
Cime di rapa del nostro orto fermentate.

ANTIPASTO ASSORTITO

Tataki di pesce spada locale, portulaca arrostita, limone salato.
Fiori di zucca ripieni al forno.
Acciughe marinate al vermentino, peperoni e capperi.

PRIMO

Tagliolini fatti in casa con Ragout di granchio e pomodorini arrostiti.

SECONDO

Curry di pescato, patate novelle e farinacci selvatici al limone.

DOLCE

Soufflè di frutta di stagione, granita al lime, menta e vodka.

64 €

Acqua microfiltrata, Pane fatto in casa e Coperto inclusi.

*Il Menu può presentare variazioni a seconda dell'andamento del nostro orto, della raccolta di erbe selvatiche di giornata e della disponibilità del pescato locale.

Ossi di Seppia - Cucina Sostenibile