

MENU DEGUSTAZIONE

DA MERCOLEDÌ 8 APRILE A SABATO 13 APRILE

APERITIVO CONVIVIALE DI BENVENUTO

FOCACCIA CALDA FATTA IN CASA E PESTO DI CAVOLO NERO.
FRISCIOI DI ERBE E CIPOLLOTTO CON MAIONESE AL PREZZEMOLO.
FUNGHI SOTT'OLIO DELL'ENTROTERRA.

ANTIPASTO

CARCIOFO ALLA BRACE, CRUDO DI GAMBERI ROSA,
SPUMA DI SALSA OLANDESE.

PRIMO

RAVIOLI DI CARCIOFI E MAGGIORANA,
FONDUTA DI PECORINO E BISQUE DI CROSTACEI.

SECONDO

PESCATO IN OLIO-COTTURA, SPINACI DELL'ORTO AL LIMONE,
SALSA ALLA MUGNAIA.

DOLCE

PANNA COTTA AL FIENO, COULIS E INSALATA DI FRAGOLE E BASILICO.

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