

MENU DEGUSTAZIONE

DA MERCOLEDÌ 8 LUGLIO A DOMENICA 12 LUGLIO

APERITIVO CONVIVIALE DI BENVENUTO

FOCACCIA FATTA IN CASA E HUMMUS.
CRÈME BRULÉE DI ZUCCA E PRESCINSEUA.
FRISCIOI DI ERBE E CIPOLLOTTO CON SALSA TARTARA.

ANTIPASTO

CRUDO DI PESCATO, GAZPACHO DI SUSINE BRUCIATE,
PHYSALIS E CIPOLLOTTO, OLIO AL CORIANDOLO.

PRIMO

MINISTRONE FREDDO DI VERDURE DELL'ORTO,
GNOCCHETTI DI PANE RAFFERMO, PESTO TRADIZIONALE.

SECONDO

PESCE SPADA ALLA BRACE, SUGO ALLA MARINARA, TROMBETTE ALL'ORIGANO.

DOLCE

BAVARESE DI FICHI AL RAMANDOLO, CRUMBLE DI BRIOCHES,
GELATINA DI SIDRO 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 SEPPIA - CUCINA SOSTENIBILE