

MENU DEGUSTAZIONE SETTIMANALE

Da Mercoledì 30 Luglio a Domenica 3 Agosto

APERITIVO DI BENVENUTO

Focaccia calda fatta in casa, Hummus di ceci, Tzatziki di cetrioli.

Crostino con patè di fegatini e finferli ripassati.

Fiori di zucchine e carota selvatica fritti in pastella e maionese al prezzemolo.

ANTIPASTO ASSORTITO

Tataki di ricciola selvaggia e stringhe al sesamo.

Carpaccio di pomodori e cetrioli, olio taggiasco Cru Cias'e Oltrealmare.

Cappuccino di cozze, latticello e lenticchie beluga.

PRIMO

Trofie artigianali al pesto, fagiolini e patate.

SECONDO

Spiedo di Tonno obeso, alla brace, farinacci selvatici alla diavola,
trombette croccanti e mole negra.

DOLCE

Crostatina di more dell'orto e crema pasticcera

64 €

Acqua microfiltrata, Pane fatto in casa e Coperto inclusi.

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

Ossi di Seppia - Cucina Sostenibile