

MENU DEGUSTAZIONE

DA MERCOLEDÌ 25 FEBBRAIO A DOMENICA 1 MARZO

APERITIVO CONVIVIALE DI BENVENUTO

FOCACCIA CALDA FATTA IN CASA E HUMMUS DI CECI.
PANISSA FRITTA CON MAIONESE AL PREZZEMOLO.
CRÉME BRULÉE DI ZUCCA, PRESCINSEUA E SEMI TOSTATI.

ANTIPASTO

UOVO POCHÈ, PAIN BRIOCHE TOSTATO, SALSA OLANDESE
E INSALATA DI CARCIOFI VIOLETTI.

PRIMO

RISOTTO ALLA BISQUE DI CROSTACEI, GAMBERI BIANCHI,
ASPARAGI SELVATICI E LIMONE SALATO.

SECONDO

PESCATO ALLA PLANCIA, VERDURE DI GIORNATA DAL NOSTRO ORTO,
SALSA AL VERMENTINO.

DOLCE

CREMA CHIBOUST AL LIMONE E CARDAMOMO, FROLLA ALL'OLIO TAGGIASCO,

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.
