MENU DEGUSTAZIONE

Da Mercoledì 21 Ottobre a Domenica 25 Ottobre

APERITIVO CONVIVIALE DI BENVENUTO

Focaccia calda e Hummus.
Acciughe marinate al vino bianco e prezzemolo.
Friscioi di erbette e fiori di zucca con maionese fatta in casa.

ANTIPASTO

Tartare di tonno rosso locale, insalata del nostro orto,
salsa al tuorlo d'uovo e polvere di capperi.

PRIMO

Ravioli di melanzane, ragù di pomodorini e trombette,
olive taggiasche e ricotta salata.

SECONDO

Brasato di vitellone al vino rosso, polenta Az. Ermes Pavese,
porcini dell'entroterra e demi glace.

Dolce

Crepes Suzette e gelato alla vaniglia fatto in casa.

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