

MENU DEGUSTAZIONE

DA MERCOLEDÌ 26 AGOSTO A DOMENICA 30 AGOSTO

APERITIVO CONVIVIALE DI BENVENUTO

FOCACCIA CALDA E HUMMUS DI CECI.
FIORI RIPIENI AL FORNO.
FIORI DI ZUCCA FRITTI E MAYO ALLO YOGURT.

ANTIPASTO

POMODORI RIPIENI ALLA LIGURE.

PRIMO

RAVIOLINI DI BIETOLE, BORRAGINI ORTICHE E PRESCINSEUA,
RAGU DI TROMBETTE, POMODORINI E BASILICO.

SECONDO

VENTRESCA DI SPADA DI SANREMO ALLA BRACE,
PEPERONI ARROSTITI E CHIMICHURRI.

DOLCE

TORTA DI MANDORLE E RICOTTA, CARAMELLO SALATO,
SORBETTO DI BANANE DEL NOSTRO ORTO.

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