

MENU DEGUSTAZIONE

DA MERCOLEDÌ 30 SETTEMBRE A DOMENICA 4 OTTOBRE

APERITIVO CONVIVIALE DI BENVENUTO

FOCACCIA CALDA E TZATZIKI.
ZUCCHINE TROMBETTE IN SCAPECE.
FIORI DI ZUCCA FRITTI E MAIONESE AL PREZZEMOLO.

ANTIPASTO

SPIEDO DI RICCIOLA DEL MAR LIGURE E LARDO D'ARNAD,
BABAGANOUSH E CAVOLO NERO.

PRIMO

TAGLIATELLE FATTE IN CASA AI FUNGHI PORCINI DELL'ENTROTERRA.

SECONDO

PIE DI BRASATO, CREMA DI PEPERONI ARROSTITI,
BIETOLE E PORRAGINI SALTATE, DEMI GLACE.

DOLCE

BIGNÈ RIPIENI DI MOUSSELINE AL PRALINATO E CREMA PASTICCERA
CON GANACHE AL CIOCCOLATO FONDENTE.

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