

MENU DEGUSTAZIONE

DA MERCOLEDÌ 7 OTTOBRE A DOMENICA 11 OTTOBRE

APERITIVO CONVIVIALE DI BENVENUTO

FOCACCIA CALDA E BABAGANUSH.
BAVARESE DI BORRAGINI, CREMA DI PORCINI E CHAMPIGNON.
FIORI DI ZUCCA FRITTI E MAIONESE AL PREZZEMOLO.

ANTIPASTO

CARPACCIO DI RICCIOLA SELVAGGIA, PANNA ACIDA,
CACO MELA E OLIO AL CORIANDOLO.

PRIMO

RISOTTO ALLE TROMBETTE E FIORI DI ZUCCA, PRESCINSEUA E LARDO D'ARNAD.

SECONDO

MILANESE DI TONNO ROSSO LOCALE, MAYO AL PREZZEMOLO,
INSALATA DEL NOSTRO ORTO.

DOLCE

BIGNÈ RIPIENI DI CREMA PASTICCERA ALL'ANICE STELLATO E CARDAMOMO,
GANACHE AL CIOCCOLATO FONDENTE E MOU ALL'ARANCIA.

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