

# MENU DEGUSTAZIONE SETTIMANALE

**Da Mercoledì 17 Dicembre a Domenica 21 Dicembre**

---

## **APERITIVO CONVIVIALE DI BENVENUTO**

Focaccia calda e hummus.

Friscio di erbe selvatiche e cipollotto con maionese fatta in casa.

Ravioli piastrati di verza e salsiccia di Bra.

Verdure del nostro orto sott'olio.

Chips di cereali croccanti.

## **ANTIPASTO**

Ceviche di tonno rosso e puntarelle,

Leche de tigre all'arancia e nasturzio.

## **PRIMO**

Gnocchi di patate al burro ed erbe, spuma di Prescinseua e Bruss.

## **SECONDO**

Pescato in oliocottura, salsa di radicchi alla brace, broccoli all'aglio e peperoncino.

## **DOLCE**

Soufflè alle mandorle preparato al momento.

64 €

**Acqua microfiltrata, Pane fatto in casa e Coperto inclusi.**

\*Il Menu può presentare variazioni a seconda dell'andamento del nostro orto, della raccolta di erbe selvatiche di giornata e della disponibilità del pescato locale.

---

**Ossi di Seppia - Cucina Sostenibile**