

MENU DEGUSTAZIONE SETTIMANALE

Da Mercoledì 17 Settembre a Domenica 21 Settembre

APERITIVO DI BENVENUTO

Focaccia calda fatta in casa e Hummus di ceci.
Alici marinate al vino bianco, aglio e prezzemolo.
Fiori di zuccina in pastella con maionese al basilico fatta in casa.

ANTIPASTO ASSORTITO

Spiedo di ricciola selvaggia e porcini dell'entroterra.
Crème brulée di zucchine, prescinseua e limone salato
Tartare di vitellone Piemontese, salsa di bagna cauda, polvere di capperi.

PRIMO

Raviolini di ortiche di Monte Ceppo, burro alle erbe, schiuma di latte e fieno.

SECONDO

Milanese di Pesce Spada locale, crema di zucchine alla menta
verdure del giorno dal nostro orto.

DOLCE

Pesca Melba.

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