

# MENU DEGUSTAZIONE

**Da Mercoledì 28 Gennaio a Domenica 1 Febbraio**

---

## **APERITIVO CONVIVIALE DI BENVENUTO**

Focaccia calda e hummus.  
Crème Brulée di fegatini al Ramandolo, caffè e fava di Tonka.  
Friscioi di erbe selvatiche e cipollotto con maionese al Curry.  
Insalata di finocchi e arance.

## **ANTIPASTO**

Spiedo di tonno, puntarelle e lardo d'Arnad alla brace,  
teriaki al miele e olio al pino.

## **PRIMO**

Risotto allo zafferano, quaglie, tamarindo e gremolada.

## **SECONDO**

Lingua di vitellone arrostita, salsa verde, cipolla rossa in agrodolce.

## **DOLCE**

Chiboust ai limoni di Sanremo, sablè al burro nocciola, caramello agli agrumi.

**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**