

MENU DEGUSTAZIONE SETTIMANALE

Da Mercoledì 29 Ottobre a Domenica 2 Ottobre

APERITIVO DI BENVENUTO

Focaccia calda fatta in casa e patè di fegatini di coniglio al passito.
Friscioi di erbe di stagione e cipollotto con maionese fatta in casa.
Chips croccanti di cavolo nero e riccio del nostro orto.

ANTIPASTO ASSORTITO

Tataki di ricciola selvaggia, insalata di trombette, teriyaki fatta in casa.
Empanadas di cicorie, olive e capperi e acciughe.
Crème Brulée di trombette, limone salato e toma di Loreto.

PRIMO

Raviolini di ortiche dell'entroterra, fonduta di stracchinato, burro nocciola.

SECONDO

Stufato di manzo Piemontese alla Barbera, polenta, bietole dell'orto.

DOLCE

Panna e fieno a lunga cottura con coulis di cachi.

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