

Menu

DEGUSTAZIONE



Scampo cotto a bassa temperatura,
pomodoro datterino giallo, burrata e polvere di barbabietola

Filetto di sogliola del Tirreno con carota in diverse cotture e rafano

Sandwich di triglia e scarola su gazpacho di pomodoro verde



Bavette sul pesce - *Piatto Storico*
Pasta risottata con scampetti, totanini, seppiette e gamberetti biondi



Aragosta rosa scottata, salsa al topinambur e amaranto soffiato



Dessert alla carta

Piccola pasticceria

Caffè

€ 120,00 (a pers. per tutto il tavolo, vini esclusi)

In questo ristorante vengono preparati piatti contenenti i seguenti allergeni: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, frutta a guscio, sedano, senape, sesamo, anidride solforosa, solfiti, molluschi. Per informazioni rivolgersi al personale. Si comunica alla spettabile clientela che alcuni prodotti sono trattati con l'abbattimento rapido della temperatura (ai sensi del Reg. CE n. 853/04). Le condizioni del mare possono condizionare la disponibilità dei piatti o richiedere l'utilizzo di prodotti congelati che verranno segnalati all'occorrenza.