

Menu
DEGUSTAZIONE



Fantasia di crudité: crostacei, carpacci e tartare

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

Capésante scottate su spuma di verdure al profumo di Vermouth dry

Calamarata al germe di grano su crema di seppia,
straccetti di gallinella e polvere di peperone Crusco

Il nostro pescato del giorno in forno
con verdure di stagione e salsa all'aglio nero

Dessert alla carta

Piccola pasticceria

Caffè

€ 110,00 (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.