

Menu  
DEGUSTAZIONE



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

Insalatina tiepida di mare con orzo perlato,  
verdure di stagione e dadolata di pomodoro

Sandwich di triglia e scarola su gazpacho di pomodoro verde

---

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

---

Cupola di branzino con puntarelle in diverse consistenze

---

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.