Menu Degustazione

Fantasia di crudité: crostacei, carpacci e tartare

Scampo cotto a bassa temperatura, emulsione di pomodoro datterino giallo,
Saint-Maure de Touraine e polvere di pomodoro

Filetto di sogliola del Tirreno con cavolo di stagione
e cotenna soffiata al profumo di fiordaliso

° ° ° ° ° ° ° ° ° ° ° ° ° ° ° ° ° ° °

Fusillone a tutta triglia

° ° ° ° ° ° ° ° ° ° ° ° ° ° ° ° ° ° °

Rombo alla Rossini con fegato di rana pescatrice profumato al Madeira

° ° ° ° ° ° ° ° ° ° ° ° ° ° ° ° ° ° °

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.