Menu Degustazione

Crudo di mare : crostacei, tartare e fantasia di pesce bianco

Scampo cotto a bassa temperatura, emulsione di pomodoro datterino giallo, burrata e polvere di peperone crusco*

Filetto di sogliola del Tirreno con vellutata di baccelli, 'nduja, grano saraceno e briciole di tartufo di stagione

° ° ° ° ° ° ° ° ° ° ° ° ° ° ° ° ° ° °

Fregola risottata alla Bouillabaisse e sfere di seppia

° ° ° ° ° ° ° ° ° ° ° ° ° ° ° ° ° ° °

Rombo alla Royale: filetto cotto al forno farcito di lardo e tartufo di stagione, riduzione al Pinot nero e patata in crosta Kataifi

° ° ° ° ° ° ° ° ° ° ° ° ° ° ° ° ° ° °

Dessert alla carta

Piccola pasticceria

Caffè

€ 130,00 (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.*