Menu Degustazione

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

Insalatina tiepida di mare con crostacei e molluschi, dadolata di pomodoro fresco e verdure di stagione*

Sandwich di triglia e scarola su gazpacho di pomodoro verde

° ° ° ° ° ° ° ° ° ° ° ° ° ° ° ° ° ° °

Spaghetti Versiliese - *Piatto della Tradizione*
(Pasta risottata con frutti di mare sgusciati, arselle, vongole veraci, cozze e pomodoro fresco)

° ° ° ° ° ° ° ° ° ° ° ° ° ° ° ° ° ° °

Il nostro pescato del giorno in forno con topinambur, mandorle salate e spaghetto di mare

° ° ° ° ° ° ° ° ° ° ° ° ° ° ° ° ° ° °

Semifreddo alla pera e salsa al cioccolato

Piccola pasticceria

Caffè

€ 125,00 (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.