

# Menu Degustazione



Quadro d'autore con caviale \*

Assoluto di seppia : seppietta nostrale arrostita, crema di riso Basmati  
al nero di seppia e il suo crumble

Capesanta scottata, meringa salata, patata soffiata, infuso al cartamo  
e confettura di cipolla

o o o o o o o o o o o o o o o o

Fusillone ai due sedani, carpaccio di scampi e crema di cassis

o o o o o o o o o o o o o o o o

Astice scottato, scaloppa di fegato d'oca,  
bottarga di Cabras e ristretto al miso

o o o o o o o o o o o o o o o o

La pastiera 2023

Piccola pasticceria

Caffè

€ 150,00 (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.