

Menu Degustazione



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

La seppia si veste di verde :

seppietta nostrale arrostita con vellutata di verdure di stagione

Sogliola in carrozza : filetto di sogliola del Tirreno dorato,
spuma di mozzarella di bufala affumicata e pane nero all'acciuga

o o

Fusillone al topinambur, scampi e dressing alla birra

o o

Filetto di rombo al forno, scaloppa di fegato d'oca,
tartufo nero e riduzione al Porto

o o

Pistacchio e Cioccolato :

Cre moso al pistacchio di Bronte,
gelato al cioccolato Guanaja e crumble alla vaniglia

Piccola pasticceria

Caffè

€ 140,00 (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.*