Menu Degustazione

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

Seppia nostrale arrostita, vellutata di carota viola e crumble di pastinaca

Parmigiana di Sogliola : filetto di sogliola del Tirreno, melanzana,
salsa di pomodoro e basilico

° ° ° ° ° ° ° ° ° ° ° ° ° ° ° ° ° °

Calamarata, zuppetta di gallinella e salicornia

° ° ° ° ° ° ° ° ° ° ° ° ° ° ° ° ° °

Filetto di rombo al forno, rabarbaro scottato,
salsa al Banyuls ed essenza agli agrumi e basilico

° ° ° ° ° ° ° ° ° ° ° ° ° ° ° ° ° °

"Profumo d'estate"
Cremoso al passion fruit, crumble profumato al limone,
meringhe fiammate, lamponi freschi e menta

Piccola pasticceria

Caffè

€ 150,00 (a pers. per tutto il tavolo, vini esclusi)

ıesto ristorante vengono preparati piatti contenenti i seguenti allergeni: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesce, arachi-
ɔia, latte, frutta a guscio, sedano, senape, sesamo, anidride solforosa, solfiti, molluschi. Per informazioni rivolgersi al personale.
ɔmunica alla spettabile clientela che alcuni prodotti sono trattati con l'abbattimento rapido della temperatura (ai sensi del Reg.
ı. 853/04). Le condizioni del mare possono condizionare la disponibilità dei piatti o richiedere l'utilizzo di prodotti congelati
verranno segnalati all'occorrenza.*