Menu Degustazione

Scampo cotto a bassa temperatura e salsa
di pomodorino datterino giallo alla puttanesca *

Sogliola in crosta di pane nero, olive taggiasche e insalata liquida

Seppia nostrale arrostita, vellutata di friarielli e ricotta di fuscella

° ° ° ° ° ° ° ° ° ° ° ° ° ° ° ° ° °

Mezzo Pacchero allo scorfano,
pomodoro del Piennolo del Vesuvio e cavolo nero

° ° ° ° ° ° ° ° ° ° ° ° ° ° ° ° ° °

Filetto di rombo al forno, bietola, zucca, nocciole salate e salsa BBQ di pesce

° ° ° ° ° ° ° ° ° ° ° ° ° ° ° ° ° °

"La Pavlova"

Meringa croccante dal cuore morbido, chantilly francese,
frutti di bosco freschi, coulis al lampone

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.*